Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

# Cerveza de Verano

Image: Blond_summer_beer256x256.png

**Original gravity:** 13º Plato

**Alcohol:** 6 %

**Colour:** 8 - 12 EBC

**Bitterness:** 22-28 EBU

**Descripción**
Cerveza dulce que sacia la sed. Ligeramente amarga con aromas de naranja, fruta de la pasión y de plátano.




Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

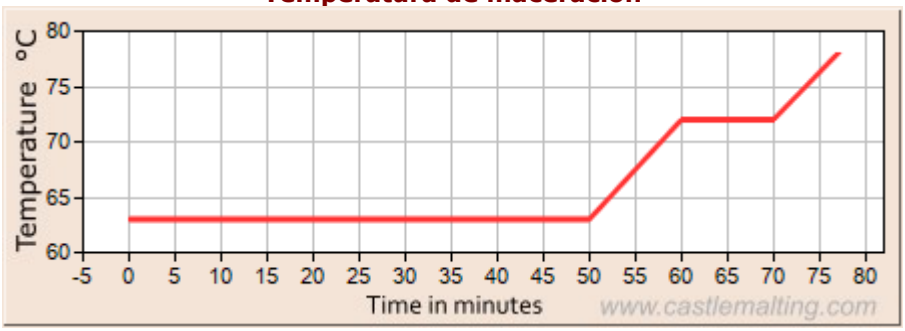
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

# Receta de cerveza

## INGREDIENTES /100 litros

| MALTA | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 18 kg |
| Château Wheat Blanc® | 1 kg |
| Château Cara Clair® | 1 kg |
| **LÚPULO** | |
| First Gold | 75 g |
| Cascade | 50 g |
| Motueka | 50 g |
| Sorachi Ace | 50 g |
| **LEVADURA** | |
| SafAle BE-134 | 45 g |
| SafAle F2(refermentación) | 2 g |
| **ESPECIAS** | |
| Cáscaras de naranja amarga | 40 g |
| Comino | 10 g |

## Temperatura de maceración




**Paso 1: Macerar**
-Macere en 80 l de agua a 68°C
-Deje reposar a 63°C por 50 minutos
-Deje reposar a 72°C por 10 minutos
-Deje reposar a 78°C por 2 minutos

**Paso 2: Hervir**
Duración: 1 hora
-Al cabo de 5 minutos añada el lúpulo First Gold
-Al cabo de 1 hora añada el resto de los lúpulos, Cáscaras de Naranja y el comino

**Paso 3: Enfriar hasta los 22°C**

**Paso 4: Fermentación** Fermentar a 23°C con SafAle BE-134

**Paso 5: Envejecer:**
Madurar por 1 día a 12°C y 2 semanas a 2°C

**Paso 6:**
Refermentación en botella con la levadura SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB