



IPA Inglesa



Gravedad original: 16-17 ° Plato

Alcohol: 7 %

Color: 9 EBC



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 L



MALTA

Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl



LÚPULO

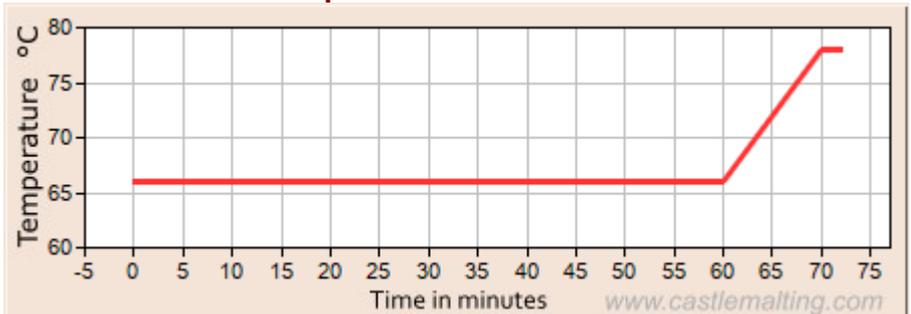
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl



LEVADURA

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

Marece a 66°C por 60 minutos
Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Filtrar

Separe el mosto del bagazo con agua a 78°C

Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora, 15 minutos

Temperatura: 100°C

El volumen del mosto disminuye por 6 - 10 %

- Al cabo de 15 minutos, añada el lúpulo (Golding)

- Al cabo de 70 minutos, añada los lúpulos (Fuggle y Aramis) y azúcar si es necesario

El mosto debe tener una densidad de 16.5°Plato

Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar

hasta los 23°C

Paso 5: Fermentación

a 24°C

Paso 6: Maduración

mínimo 2 semanas a 2 °C

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