



Cerveza Belga Negra



Gravedad original: 18 - 19° PL

Alcohol: 8.5%

Color: 90 EBC

Amargor: 30 EBU

Descripción

Una cerveza belga oscura, compleja y muy fuerte con una deliciosa mezcla de riqueza de malta. Intenso sabor a café con notas tostadas de pan tostado y carácter de malta tostada. De color negro con cabeza persistente de color tostado claro.



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 / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MALTA

Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Wheat Chocolate	3 kg / hl



LÚPULO

Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl



LEVADURA

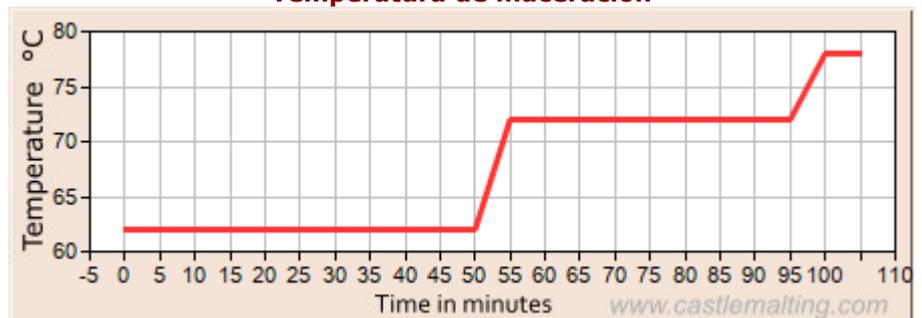
SafAle BE -256	60 g
----------------	------



AZÚCAR

Azúcar Candy Oscuro	1 kg
---------------------	------

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

Deje reposar a 62°C por 45 minutos

Deje reposar a 72°C por 15 minutos

Deje reposar a 78°C por 2 minutos.

Paso 2: Hervir

Duración: 1 hora, 30 minutos

El volumen del mosto disminuye por 8 -10%;

Al cabo de 15 minutos, añada 100 g de Perle

Al cabo de 85 minutos añada el resto de Perle, 50 g de Cascade y 20 g de azúcar

El mosto debe tener una densidad de 18-19°Plato

Paso 3: Enfriar hasta los 24°C

Paso 4: Fermentación a 24°C

Paso 5: Maduración: 2 semanas a 3°C