



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza Golden Strong



**Gravedad original:** 21 ° PL

**Alcohol:** 9 %

**Color:** 8 - 12 EBC

**Amargor:** 25 - 30 IBU

### Descripción

Una cerveza fuerte con un amargor dulce y un regusto ligeramente amargo y aromas afrutados, realzados por una ligera nota picante y agradable calidez.



## Receta de cerveza

**INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)**



### MALTA

Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Wheat Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg



### LÚPULO

Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl



### LEVADURA

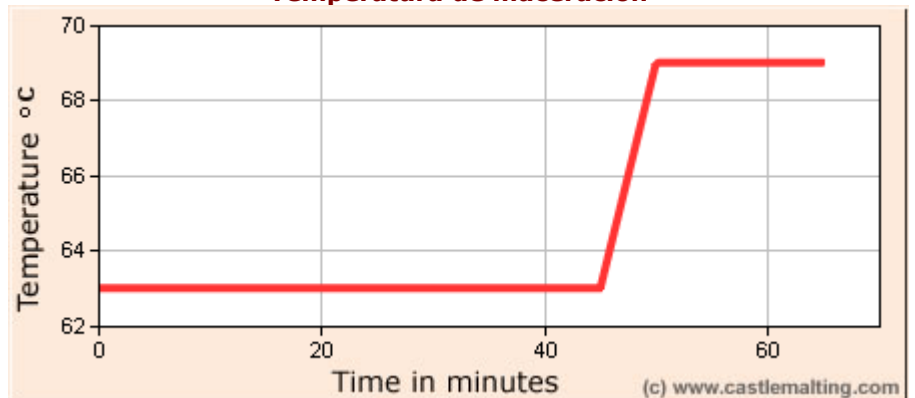
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
-------------------------	--------------



### ESPECIAS

Coriandro	10 g / hl
Clavo de olor	5 g / hl
Pimienta negra	5 g / hl

### Temperatura de maceración



#### Paso 1: Macerar

Deje reposar a 63°C por 45 minutos

Aumente la temperatura hasta los 69°C, deje reposar por 15 minutos

#### Paso 2: Filtrar

Separe el mosto del bagazo con agua a 76°C

#### Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora

Al cabo de 10 minutos, añada el lúpulo (Saaz)

Al cabo de 55 minutos, añada los lúpulos (Centennial y Mosaic), especias, 0.3 kg del azúcar candy/hl

El mosto debe tener una densidad de 21°Plato

Quite el precipitado

#### Paso 4: Enfriar

#### Paso 5: Fermentación a 24 °C

#### Paso 6: Maduración 2 días a 12°C y 2 semanas a 0-1°C

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](mailto:info@castlemalting.com)

