



CERVEZA LAGER



ABV 5%

COLOR 7
EBC

AMARGURA
20 IBU

Descripción:

Una cerveza de color rubio y dorado y hermosa espuma blanquecina. En boca revela sabores de malta, flores, hierbas y lúpulo. Es una cerveza ligera y refrescante. Deja un final seco.

Servicio:

Vidrio: Vaso de cerveza Pilsner
Temperatura: 2-4°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Antes de enfriar a 8°C y detener la fermentación, asegúrese de que el diacetilo y el acetaldehído se hayan reducido para evitar sabores desagradables y un período de maduración prolongado.

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

RECETA PARA 100L



MALTA

Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg



LÚPULOS

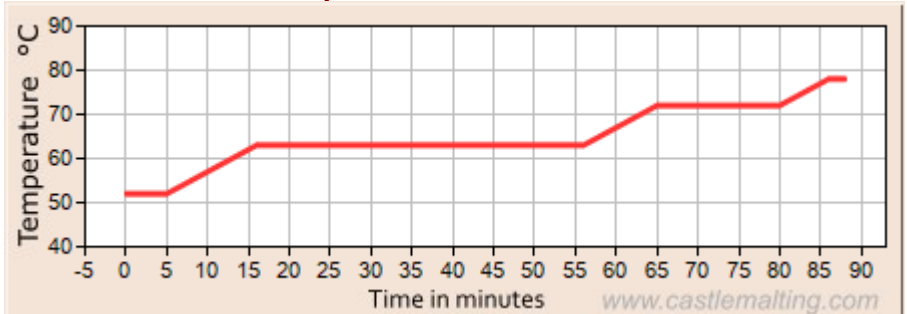
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g



LEVADURAS

SafLager W-34/70	90 g
------------------	------

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 52°C
 Descansar 5min a 52°C
 Subir a 63°C a 1°C / min
 Descanse durante 40 min a 63°C
 Subir a 72°C a 1 °C / min
 Descanse durante 15min a 72°C y realice la **Prueba de Yodo**
 Subir a 78°C a 1°C / min

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.
 Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue Perle.
 Adición de lúpulo 2: Después de 50 minutos, agregue Saaz.
 Hidromasaje para eliminar el bache

Total evap	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	11.5°P	Eficiencia	85%
------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 10°C y echar la levadura.
 Fermentar a 10°C durante 2 días y luego subir a 14°C. Una vez finalizada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descansa durante 1 día y luego coseche la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descansa durante 7 días.

Atenuación	81%	FG	2.20°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Añejar en frío la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonato hasta **2,5 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para referencia en botella, agregue azúcar de infusión y SafAle F-2.

Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB