



## Cerveza Lager



## 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

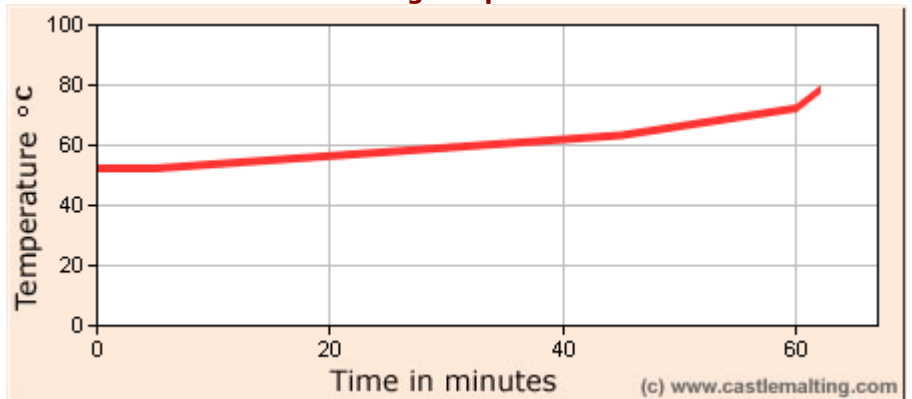
#### LÚPULOS

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

#### LEVADURAS

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

#### Mashing temperature



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.

**Castle Malting S.A.,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium  
T: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com

#### 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 descanse durante 1 día y luego coseche la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse 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.

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)

---

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica  
Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB