



## Cerveza Belgian Saison



ABV	6.5%	COLOR	9 EBC	AMARGURA	30 IBU
-----	------	-------	-------	----------	--------

### Descripción

Comúnmente llamada "cerveza de granja", esta cerveza es una cerveza pálida refrescante que es altamente carbonatada, afrutada, picante y, a menudo, acondicionada en botella. Comenzó como una pale ale elaborada en los meses más fríos y menos activos en granjas en Valonia, la región francófona de Bélgica, y almacenada para beber en los meses de verano.

### Servicio:

Vidrio: Vaso de cerveza Tulip  
Temperatura: 6-8°C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Belgium Saison es un gran estilo de cerveza para explorar el potencial de la levadura. Juega con ella para descubrir los diferentes aromas que es capaz de producir esta cepa.

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

## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L



#### MALTA

Château Pilsen 2RS	80% // 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% // 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% // 2.1 kg



#### LÚPULOS

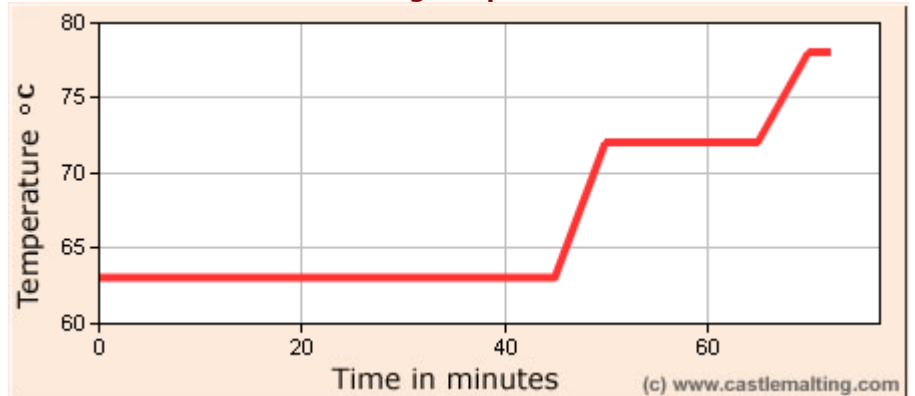
Magnum (12.0% aa)	21 IBU // 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU // 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU // 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU // 30 g



#### LEVADURAS

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

### Mashing temperature



### PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.8 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C  
Descansar 45min a 63°C  
Subir a 72°C a 1°C/min  
Descanse 20min 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 75min.  
Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Magnum.  
Adición de lúpulo 2: Después de 70min agregue Aramis, Mosaic y Perle.  
Hidromasaje para eliminar el bache

Evap. Total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	13.5°P	Eficiencia	85%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

### PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez terminada 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. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 10 días.

Atenuación	88%	FG	1.60°P
------------	-----	----	--------

**PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO** Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO<sub>2</sub>**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar! \*Para la referencia en botella, recomendamos agregar 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