



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Scotch



ABV	4.5%	COLOR	32 EBC	AMARGURA	18 IBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

Descripción:

Abrumadoramente maltosa, con un rico y dominante sabor y aroma de malta dulce. Imparte un suave amargor, aroma de café tostado con un pronunciado sabor a turba ahumada. Color fuerte, espuma estable, fina y colorida.

Servicio:

Vidrio: Vaso de cerveza Tulip
Temperatura: 4 - 8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Juega con el porcentaje de Château Peated para tener sabores más o menos ahumados.

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

Receta de cerveza

RECETA PARA 100L



MALTA

Château Pilsen 2RS	77% // 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% // 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% // 1.0 kg
Château Peated	5% // 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% // 1.6 kg



LÚPULOS

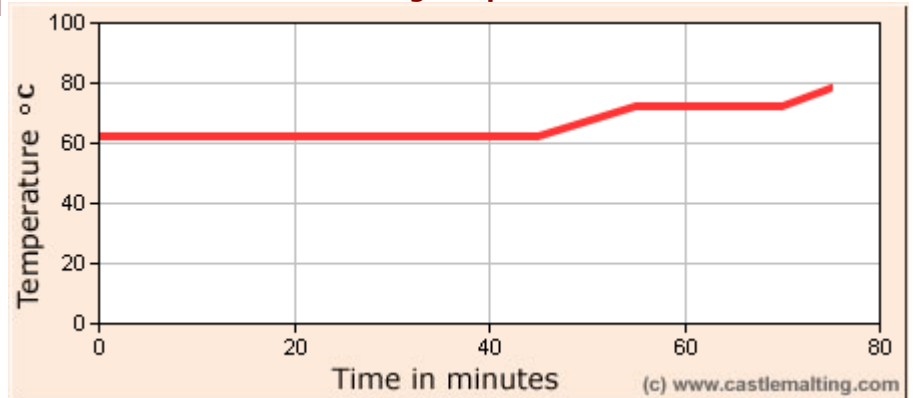
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU // 100 g
Fuggles (4.5% aa)	2.7 IBU // 100 g



LEVADURAS

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Mashing temperature



PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

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

Maceración a 62°C
Descansar 45min a 62°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 60 min.
Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue Goldings.
Adición de lúpulo 2: Después de 50 min agregue Fuggles.
Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	10.8°P	Eficiencia	90%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 18°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 7 días.

Atenuación	78%	FG	2.4°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 **2,4 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

***Para la fermentación 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

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; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB