

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Sahti



ABV 7.5%	Cor	12 EBC	Amargor	13 IBU
----------	-----	-----------	---------	-----------

Descrição

Sahti é uma cerveja tradicional da Finlândia feita com uma variedade de grãos, maltados e não maltados, incluindo cevada, centeio e aveia. Tradicionalmente, essa cerveja leva bagas de zimbro, além de, ou em vez de, lúpulo, recebendo assim um aroma e sabor adocicado, além dos aromas de ervas e frutas do lúpulo.

Serviço:

Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Adicione bagas de zimbro a gosto. 25g/hl dá um bom toque a cerveja.

Esta receita é oferecida pela Castle Malting [®]. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MA	LTE
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
LÚI	PULO
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
FERM	1ENTO
SafAle S-33	70 g
AÇI	JCAR
Juniper Berries	25 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH 5.3 Conc 2.7 L/kg	
----------------------	--

Arrie à 62°C

Repouse por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repouse por 2min à 78°C para mash out

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA

Ferva por 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Brewers Gold.

Adição de especiarias: Após 50min adicione Bagas de Zimbro.

Whirlpool para remover o trub quente

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 20°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	80%	FG	3.30 ^o P
-----------	-----	----	---------------------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB