



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## CERVEJA DE 4 CEREAIS



## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS   | 60% // 17 kg  |
| Château Wheat Blanc® | 10% // 2.8 kg |
| Château Spelt Malt   | 20% // 5.7 kg |
| Château Oat Malt     | 10% // 2.8 kg |

#### LÚPULO

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Perle (8.0% aa)   | 16.3 IBU // 70 g |
| Cascade (6.0% aa) | 3.8 IBU // 100 g |
| Aramis (7.0% aa)  | 2.5 IBU // 60 g  |
| Saaz (3.5% aa)    | 2.5 IBU // 120 g |

#### FERMENTO

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 70 g |
|---------------|------|

|     |      |     |        |         |        |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABV | 8.5% | Cor | 12 EBC | Amargor | 25 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

#### Descrição

Uma cerveja de amargor suave com um aftertaste curto e agradável. Esta cerveja possui um aroma maltado, bem como aromas de pão torrado, cereais e biscoito. Leves notas frutadas e com um leve sabor herbal proveniente do lupulo

#### Serviço:

Copo: Goblet

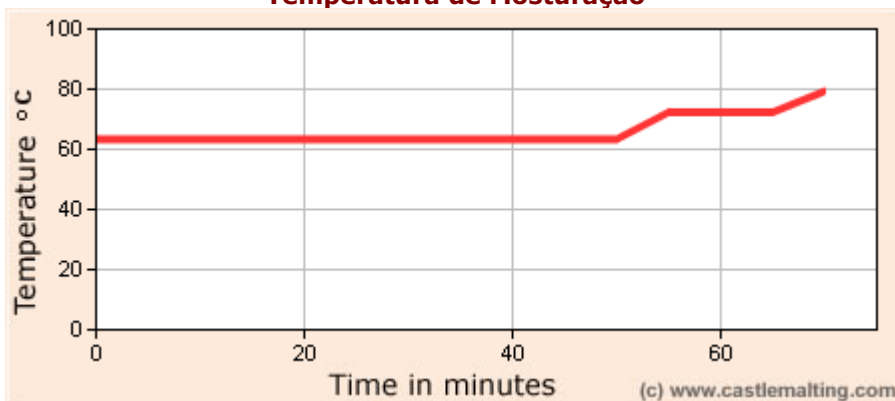
Temperatura: 4 - 8°C

#### DICA DO CERVEJEIRO

Ajuste o percentual dos diferentes maltes na receita para influenciar o sabor do produto final.

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

#### Temperatura de Mosturação



#### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 63°C

Repose por 45min à 63°C

Eleve para 42°C à 1°C/min

Repose por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose 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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Perle.

Adição de lúpulo 2: Após 65min adicione Cascade, Saaz e Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

|            |      |        |      |    |        |            |     |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap Total | 7.5% | Volume | 100L | OG | 17.0°P | Eficiência | 80% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

#### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATUREAÇÃO

Resfrie o mosto até 22°C e inocule o fermento.

Fermente à 22°C por 2 dias e então eleve para 25°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 | 88% | FG | 2.0°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 está pronta para envase e consumo.

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](mailto:info@castlemalting.com)

---

Matriz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica  
Fábrica de malte: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Centro de distribuição: 1 rue de l'Orbette, 7011, Mons, 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)  
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB