



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

## Cerveja Golden Strong



ABV	9%	Cor	11 EBC	Amargor	28 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Uma cerveja forte de cor dourada com aromas frutados, realçados por notas de especiarias, agradável calor e um aftertaste ligeiramente amargo.

### Serviço:

Copo: Tulipa  
Temperatura: 4-6°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Ajuste o perfil de fermentação para brincar com o potencial dessa cepa de fermento.

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)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

Château Pilsen 2RS	90% // 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% // 1.2 kg
Château Wheat Blanc	4% // 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% // 0.6 kg

#### LÚPULO

Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g

#### FERMENTO

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

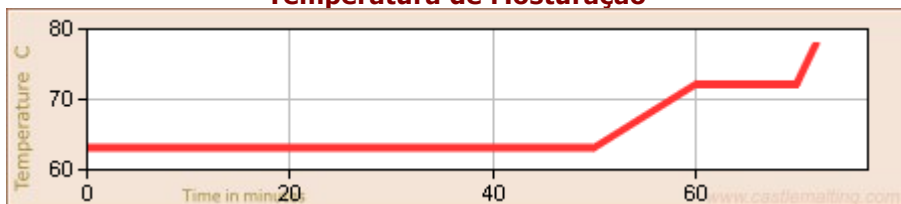
#### AÇÚCAR

White Candy Sugar	500 g
-------------------	-------

#### ESPECIARIAS

Coetro	10 g
Cravo	5 g
Pimenta preta	5 g

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C  
Repose por 50min à 63°C  
Eleve para 72°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 90min.  
Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione 70g Centennial (19.6IBU).  
Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione 60g Centennial (3.9IBU).  
Adição de açúcar: Após 80min adicione Candy Sugar  
Adição de lúpulo 3: Após 85min adicione Mosaic (4.5IBU).  
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	18.5°P	Eficiência	80%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

**ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO** Resfrie o mosto até 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e então 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	86%	FG	2.50°P
-----------	-----	----	--------

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE** Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.8**

**volumes de CO2.** A cerveja esta pronta para envase e consumo.  
Aprecie! \*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

---

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