



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

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
---------------	------

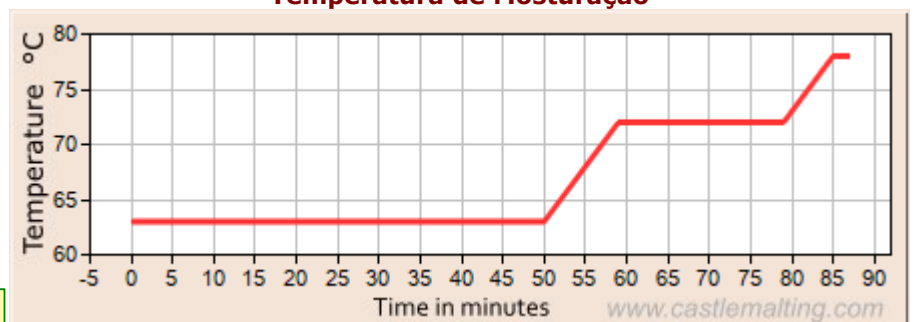
AÇÚCAR

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 inole 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB