



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Barley Wine



ABV	10%	Cor	60 EBC	Amargor	50 IBU
-----	-----	-----	--------	---------	--------

Descrição:

Uma ale forte de alto teor alcoólico. É chamada de Barley Wine porque pode ser tão forte quanto o vinho. Mas, como é feita de malte de cevada ao invés de uvas, é, na verdade, uma cerveja. Esta cerveja é feita para ser apreciada no inverno junto à lareira.

Serviço:

Copo: Calice belga Goblet
Temperatura: 4 - 10°C

DICA DO CERVEJEIRO

Se necessário, ajuste o OG adicionando Dark Candy Sugar.

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.

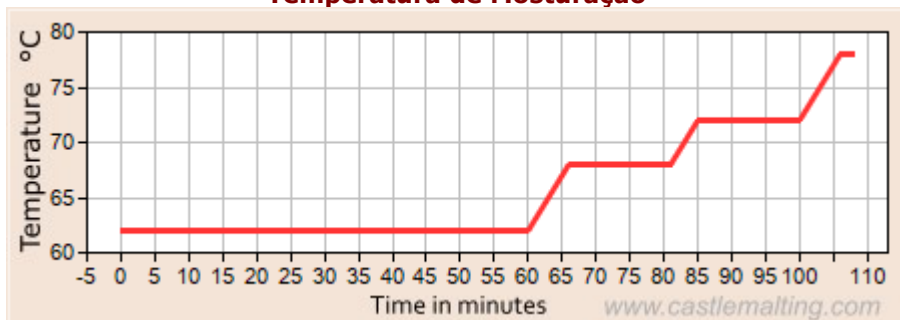
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	50% / 17.7 kg
Château Melano	25% / 8.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 kg
Château Abbey®	15% / 5.3 kg
LÚPULO	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g
FERMENTO	
SafAle S-04	80 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 62°C
 Repouse por 60min à 62°C
 Eleve para 68°C à 1°C/min
 Repouse por 15min à 68°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 90min.
 Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Nugget.
 Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Tettnang.
 Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	21.0°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 18°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 10 dias.

Atenuação	82%	FG	3.80°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.4 volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

