



Maltas Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Barley Wine



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 |

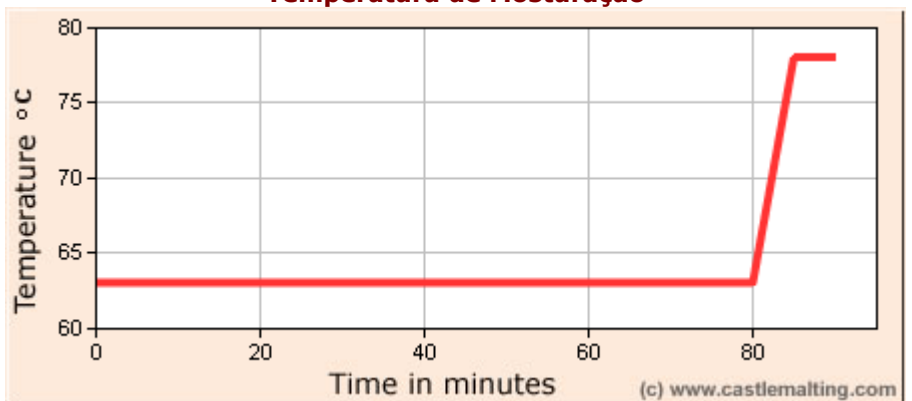
LÚPULO

| | |
|--------------------|-----------------|
| 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



| | | | | | |
|-----|-----|-----|--------|---------|--------|
| 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.

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.

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

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