



## Blond Belga



ABV	6.5%	Cor	13 EBC	Amargor	25 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

### Descrição

Cerveja com um sabor rico, complexo, longo aftertaste e, via de regra, baixa carbonatação. Ao contrário da maioria das outras cervejas, a Belgian Blond Beer é servida entre 6 a 10°C.

### Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 6-10°C

### DICA DO CERVEJEIRO

O sucesso dessa receita esta no correto controle das temperaturas de fermentação e maturação.

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.

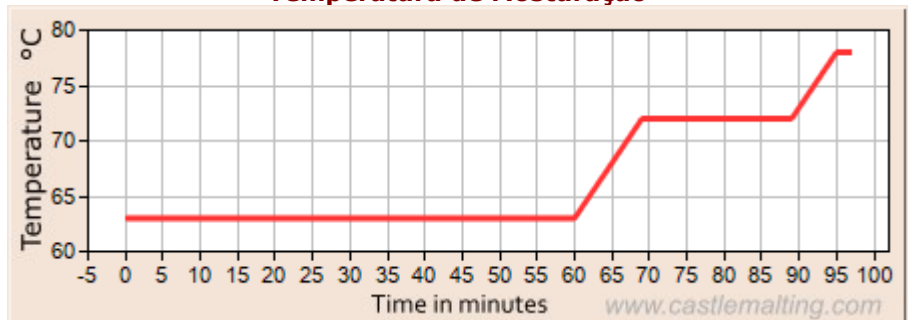
Para mais informações e serviços, entre em contato: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.7 kg
Château Cara Blond®	20% / 4.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 63°C

Repose por 60min 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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione H Tradition.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	15.0°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inócuo 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	77%	FG	3.40°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 esta pronta para envase e consumo.

Aprecie! \*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.