



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Christmas Beer Belga



## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

Château Pilsen 2RS	56% // 16.4 kg
Château Munich	20% // 5.8 kg
Château Crystal®	12% // 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% // 3.5 kg

#### LÚPULO

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU // 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU // 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU // 60 g

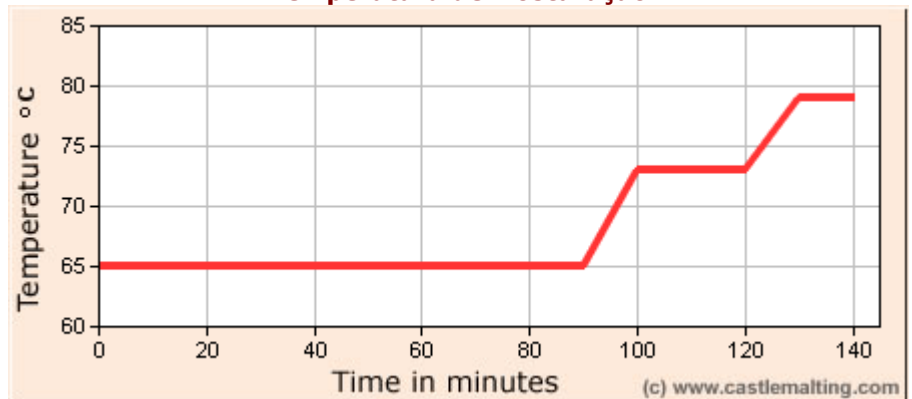
#### FERMENTO

SafAle T-58	80 g
-------------	------

#### AÇÚCAR

Dark Candy Sugar	500 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 60min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repose por 15min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min 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 Admiral.

Adição de açúcar: Após 75min adicione Candy Sugar.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Brewers Gold and Perle.

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 22°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.

ABV	8.5%	Cor	75 EBC	Amargor	28 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

### Descrição

Christmas Beer belga com uma espuma rica e cremosa, sabor levemente picante e um aroma agradável.

### Serviço:

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Para refermentação na garrafa, use o SafAle T-58.

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE**

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.7 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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

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