



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Stout Belga



ABV	6.5%	Cor	100 EBC	Amargor	25 IBU
-----	------	-----	---------	---------	--------

Descrição

Esta Stout Belga proporciona uma experiência complexa com sabores de chocolate, café e frutas escuras. Levemente ácida devido ao poder das leveduras belgas que trazem grande complexidade a cerveja. Resumindo, é deliciosa.

Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Para uma fermentação mais limpa, inócuo 0.8 g/L 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	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special BELGIUM®	1% / 0.3 kg

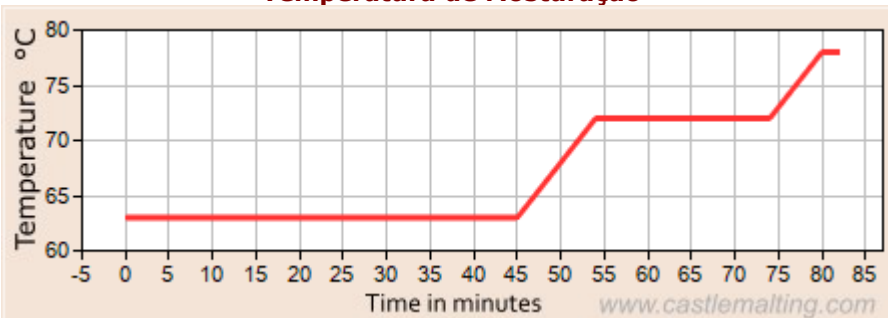
LÚPULO

Saaz (3.5% aa)	450 g
----------------	-------

FERMENTO

SafAle S-33	70 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 45min 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 220g de Saaz (20 IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 230g de Saaz (5 IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14.7°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	80%	FG	3.00°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo. **Aprecie!** *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

