



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Ruby Beer Belga



## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 66% // 14.4 kg |
| Château Melano     | 21% // 4.7 kg  |
| Château Munich     | 9% // 1.9 kg   |
| Château Cara Gold® | 4% // 0.9 kg   |

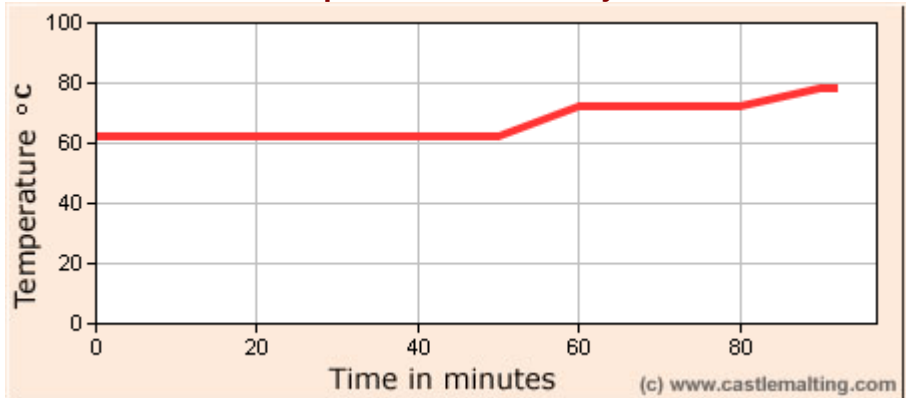
#### LÚPULO

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Saaz (3.5% aa)                   | 20 IBU // 220 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 5 IBU // 180 g  |

#### FERMENTO

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 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 50min 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 Saaz.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione H Mittelfruh.

Whirlpool para remover o trub quente

|            |      |        |      |    |      |            |     |
|------------|------|--------|------|----|------|------------|-----|
| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 14°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 21°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 | 83% | FG | 2.35°P |
|-----------|-----|----|--------|

### ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6**

**volumes de CO<sub>2</sub>**. A cerveja está pronta para envase e consumo.

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

|     |      |     |        |         |        |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABV | 6.5% | Cor | 37 EBC | Amargor | 25 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

#### Descrição:

Esta cerveja belga tem um sabor profundo de malte caramelo. Bem arredondada e agradável.

#### Serviço:

Copo: Goblet

Temperatura: 4-8°C

#### DICA DO CERVEJEIRO

Para uma maior complexidade adicione 500g de açúcar maskavo 10min antes do fim da fervura e refermente na garrafa com SafAle BE-256.

---

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