



Cerveza Belga de Trigo



ABV	5.5%	Color	8 EBC	Amargura	28 IBU
-----	------	-------	-------	----------	--------

Descripción

La cerveza de trigo belga se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

Servicio:

Vaso: Cáliz de cerveza de pinta
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para una mejor filtración, agregue 1-2% de cascarilla de arroz.

Para promover un buen aroma a plátano, bajo brea ligeramente (0.5g / L), aireación baja o nula, sin presión de cabeza y fermentar a altas temperaturas (22-26°C).

Para promover un aroma parecido al del clavo, como WB-06 es una cepa de levadura POF+, haga lo contrario. Y para potenciarlo, haz un reposo de ácido ferúlico en el macerado.

Receta de cerveza

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	75% // 14.1 kg
Château Wheat Blanc	25% // 4.7 kg

LÚPULOS

Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU // 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU // 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU // 70 g

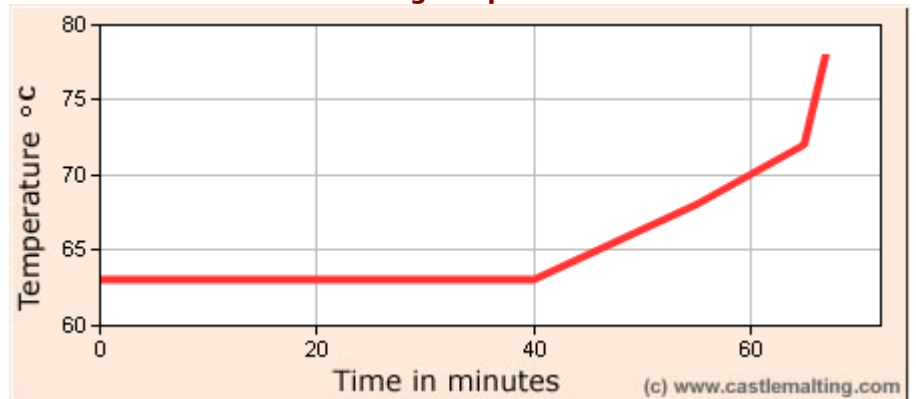
LEVADURAS

SafAle WB-06	70 g
--------------	------

ESPECIAS

Piel de naranja amarga	100 g
Comino	40 g
Cilantro	30 g

Mashing temperature



PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C Descansar 40min a 63°C Subir a 68°C a 1°C / min.
Descanse 15min a 68°C y
Subir a 72°C a 1°C / min
Descanse 10min a 72°C y realice la **prueba de yodo**
Subir a 78°C a 1°C / min. Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Citra.

Adición de lúpulo 3: Después de 85min agregue Tettnang.

Adición de las especias: Después de 85min añada las especias.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	12.5°P	Eficiencia	85%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 20°C y echar la levadura. Fermentar a 20°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Attenuation	82%	FG	2.30°P
-------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO Enfriar la cerveza a 0° C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **3 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar! *Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB