



Corveza Rubia



Receta de cerveza

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	80% // 17.6 kg
Château Melano	15% // 3.3 kg
Château Biscuit	5% // 1.1 kg

LÚPULOS

Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU // 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU // 70 g

LEVADURAS

SafAle T-58	65 g / hl
-------------	-----------

ESPECIAS

Cilantro	100 gr
----------	--------

ABV	6.5%	Color	26 EBC	Amargura	25 IBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

Descripción:

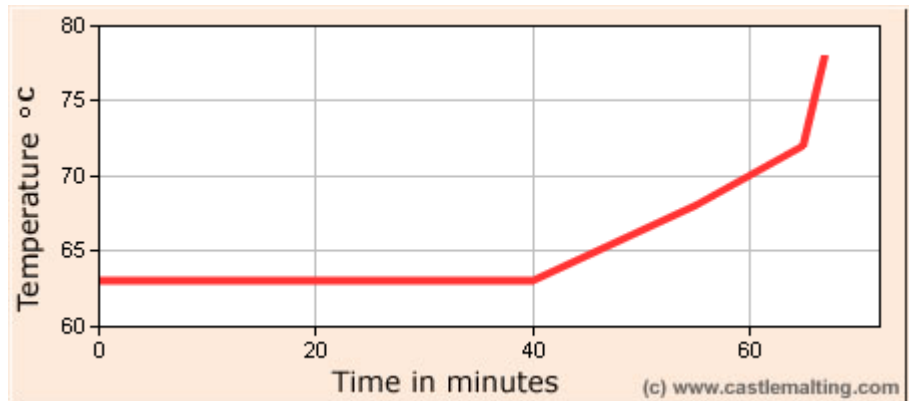
Increíble cerveza rubia belga inspirada en la icónica Leffe Blond. Esta cerveza tiene hermosos colores que atraen la vista, un sabor a malta suave y sutil, y un aroma complejo único proporcionado por el equilibrio de aromas de levadura belga, lúpulos de hierbas y especias.

Servicio: Vaso: Cáliz de pinta de cerveza Temperatura: 4-7°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Sugerimos referir esta cerveza en botella usando SafAle F-2 para carbonatación. Esto puede ayudarlo a extender la vida útil y evitar la oxidación.

Mashing Temperature



PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 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 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 150 de H. Tradition.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 50g de H. Tradition y 70g de Saaz.

Adición de las especias: Después de 55min añade 100g de Cilantro. Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.5°P	Eficiencia	85%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 18°C y echar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2 días y luego subir a 22°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.

Atenuación	82%	FG	2.50°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 **2.8 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