



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

## CERVEZA DE ABADÍA OSCURA



## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L

| MALTA                         |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Château Pilsen 2RS            | 34% / 10.1 kg    |
| Château Pale Ale®             | 34% / 10.1 kg    |
| Château Cara Blond®           | 15% / 4.4 kg     |
| Château Crystal®              | 15% / 4.4 kg     |
| Château Chocolat              | 2% / 0.6 kg      |
| LÚPULOS                       |                  |
| Hallertau Tradition (5.5% aa) | 25.2 IBU / 160 g |
| Tettnang (5.0% aa)            | 2.8 IBU / 100 g  |
| LEVADURAS                     |                  |
| SafAle BE-256                 | 80 g             |

ABV 8.5%

Color 75  
EBC

Amargura  
28 IBU

### Descripción

Una cerveza de carácter con un rico sabor a malta y un amargor bien equilibrado. Deja un regusto sutil a madera quemada.

### Servicio:

Vidrio: Tulip

Temperatura: 4-8°C

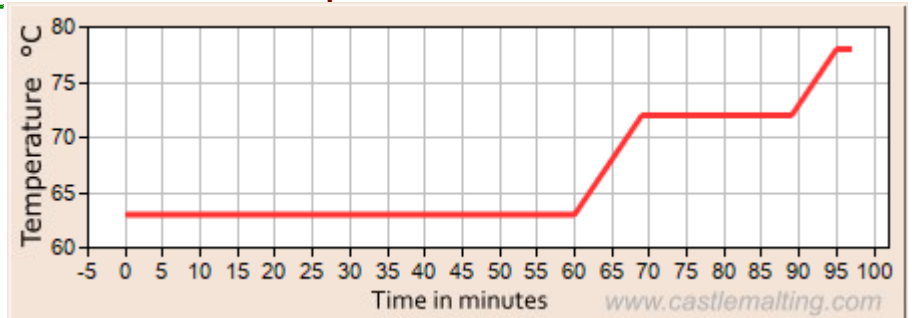
### CONSEJO DEL CERVECERO

Para obtener más notas tostadas / chocolate, puede agregar hasta un 5% de Chateau Chocolat.

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](mailto:info@castlemalting.com)

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 2.5 L/kg |
|----|-----|----------------------|----------|

Maceración a 63°C

Descansar 60min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C 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 H. Tradition.

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

Torbellino para eliminar el bache.

|             |      |                 |      |    |        |            |     |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap. Total | 9.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 17.5°P | Eficiencia | 80% |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|

### PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 21°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 | 85% | FG | 2.60°P |
|------------|-----|----|--------|

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.7 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**

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB