



### Cerveza Belga de Navidad



### Receta de cerveza

#### RECETA PARA 100L

##### MALTA

Château Pilsen 2RS	56% // 16.4 kg
Château Munich	20% // 5.8 kg
Château Crystal®	12% // 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% // 3.5 kg

##### LÚPULOS

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU // 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU // 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU // 60 g

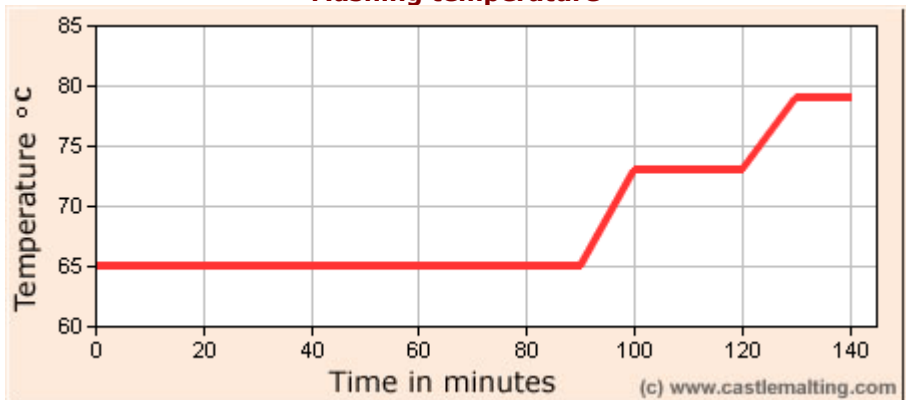
##### LEVADURAS

SafAle T-58	80 g
-------------	------

##### AZÚCARES

Dark Candy Sugar	500 g
------------------	-------

#### Mashing temperature



ABV	8.5%	Color	75 EBC	Amargura	28 IBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

#### Descripción

Cerveza Belga de Navidad de rica espuma cremosa, sabor ligeramente picante y agradable aroma.

#### Servicio:

Vidrio: vidrio alto  
Temperatura: 4-8°C

#### CONSEJO DEL CERVECERO

Para la referenciación en botella, utilice la misma levadura SafAle T-58.

#### 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 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C  
Subir a 72°C a 1°C / min.  
Descanse 15min 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 Admiral.  
Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Brewers Gold y Perle.  
Adición de los azúcares: Después de 75min añada el azúcar Candy Dark.  
Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	18.5°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 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	80%	FG	3.60°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

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)

---

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

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