



## Cerveza de Rubia de Centeno Belga



## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L

#### MALTA

Château Pilsen 2RS	70% // 18.8 kg
Château Wheat Blanc	10% // 2.7 kg
Château Rye	20% // 5.4 kg

#### LÚPULOS

Perle (8.0% aa)	12.5 IBU // 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU // 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU // 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU // 50 g

#### LEVADURAS

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

ABV	8.5%	Color	11 EBC	Amargura	25 EBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

#### Descripción

De color amarillo pálido a dorado, con una espuma blanca bien construida. El amargor tiende a ser moderado, para permitir que las características del centeno, a menudo especiadas y agrias, se recuperen.

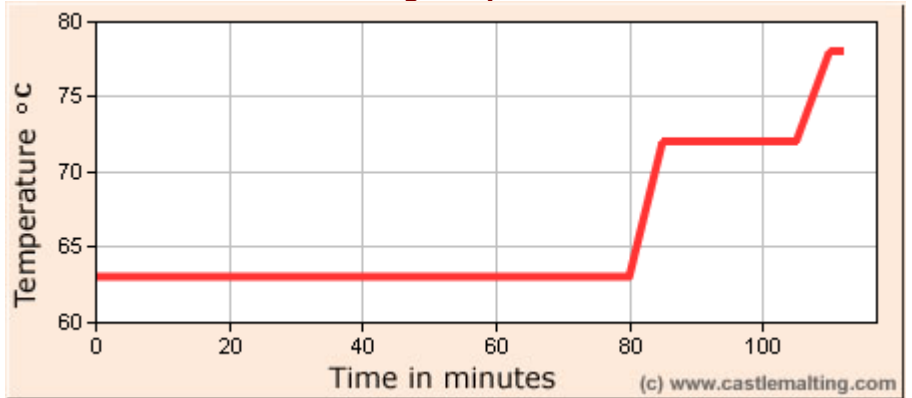
#### Servicio:

Vidrio: Tulip  
Temperatura: 4-8°C

#### CONSEJO DEL CERVECERO

El centeno aporta un sabor picante y crujiente único a la cerveza, puedes jugar con el porcentaje del mismo en la factura del grano. Pero no agregue más del 30%.

#### Mashing Temperature



#### PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

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

Maceración a 63°C  
 Descansar 50min a 63°C  
 Subir a 72°C a 1°C / min.  
 Descanse 20min 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 75min.  
 Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Perle y Cascade.  
 Adición de lúpulo 2: Después de 60min agregue Saaz.  
 Adición de lúpulo 3: Después de 70min agregue Amarillo.  
 Torbellino para eliminar el bache

Evap. Total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	17.5°P	Eficiencia	85%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

**PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN** Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 25°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 10 días.

Atenuación	86%	FG	2.45°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