



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## IPA Inglesa



## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

Château Pilsen 2RP	85% // 18.7 kg
Château Melano	10% // 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% // 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% // 0.5 kg

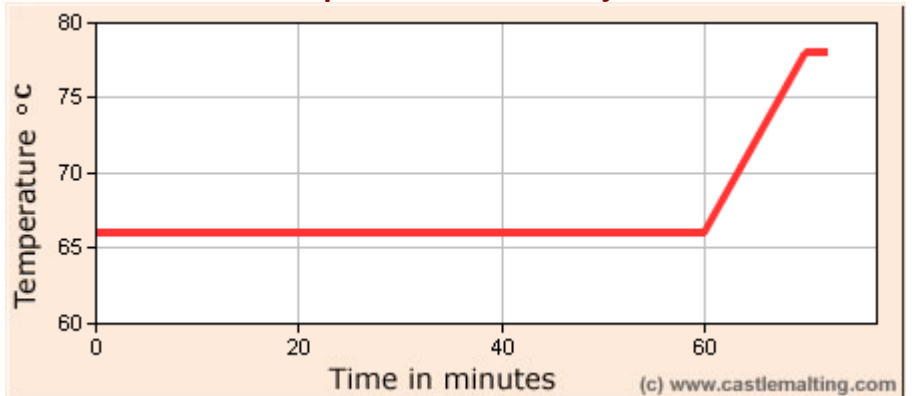
#### LÚPULO

Goldings (6.0% aa)	43 IBU // 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU // 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU // 100 g

#### FERMENTO

SafAle S-04	70 g
-------------	------

### Temperatura de Mosturação



ABV	6.5%	Cor	22 EBC	Amargor	50 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

#### Descrição:

Um IPA inglesa bem lupulada, forte e muito maltada.

#### Serviço:

Copo: Pint Inglês  
Temperatura: 4-8°C

#### DICA DO CERVEJEIRO

Para aumentar o final maltado e doce, você pode inocular a uma taxa mais baixa (0.5-0.6 g/L).

Também, favoreça o Cloreto no balanço Sulfato/Cloreto da água.

**Castle Malting S.A.,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium  
T: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com

#### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 65°C

Repose por 60min à 65°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

#### ETAPA 2: FERVURA

Ferva por 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Goldings.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Fuggles and Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	14.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

#### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 18°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	82%	FG	2.60°P
-----------	-----	----	--------

#### ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **.2.6 volumes de CO2**.. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

**\*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.**

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

---

Matriz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica  
Fábrica de malte: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Centro de distribuição: 1 rue de l'Orbette, 7011, Mons, 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)  
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB