



## CERVEZA DUBBEL OSCURA



Graduación  
alcohólica  
7%

Color 73  
EBC

Amargor 28  
IBU

### Descripción:

Esta cerveza es rica, oscura y dulce. La cabeza cremosa tiene la fragancia de maltas especiales. El sabor es complejo, afrutado con un final fresco-amargo. Es una cerveza equilibrada con un paso por boca suave y un regusto largo y seco

### Servicio:

Copa: Copa tulipa  
Temperatura: 4-8 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Sugiero refermentar esta cerveza en botella para mantener su frescura y aportar una mayor complejidad.

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)

## Receta de cerveza

### RECETA POR 100 L



#### MALTA

Château Pilsen 2RS	60% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special Belgium®	18% / 4.2 kg



#### LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g



#### LEVADURA

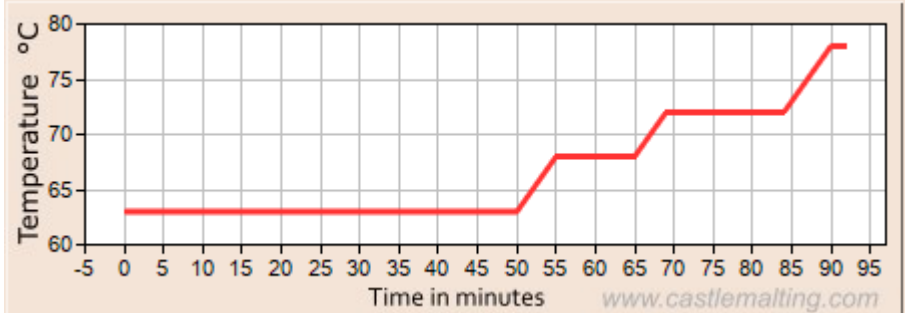
SafAle T-58	80 g
-------------	------



#### AZÚCAR

Azúcar de caramelo oscuro	500 g
---------------------------	-------

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Macere a 63 °C  
 Deje reposar 50 min a 63 °C  
 Aumente a 68 °C con 1 °C/min  
 Deje reposar 10 min a 68 °C  
 Aumente a 72 °C con 1 °C/min  
 Deje reposar 15 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**  
 Aumente a 78 °C a 1 °C/min  
 Deje reposar 2 min a 78 °C **para triturar**  
 Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

### PASO 2: EBULLICIÓN

Hierva durante 60 min.  
 Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue Magnum.  
 Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue Tettnang.  
 Adición de azúcar: después de 50 min, agregue azúcar.  
 Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	15.5°P	Eficiencia	85%
-------------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

### PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.  
 Fermente a 18 °C durante 2 días y luego suba a 22 °C. Una vez finalizada la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

\*Para la fermentación en botella,  
agregue azúcar de infusión y SafAle F-2.

---

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, 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