



## IPA INGLESA



Graduación  
alcohólica  
6.5%

Color 22  
EBC

Amargor 50  
IBU

### Descripción:

Una IPA inglesa lupulada, moderadamente fuerte y muy maltosa.

### Servicio:

Copa: Vaso de pinta inglés  
Temperatura: 4-8 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Para aumentar la dulzura de la malta, se puede usar inoculación (0,5-0,6 g/l).

Además, favorezca el cloruro en la proporción de sulfato/cloruro de su agua de preparación.

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

## Receta de cerveza

### RECETA POR 100 L

#### MALTA

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

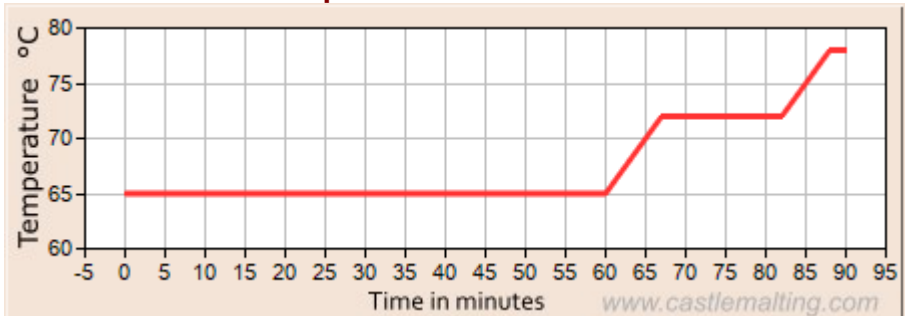
#### LÚPULO

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

#### LEVADURA

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

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Macere a 65 °C

Deje reposar 60 min a 65 °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 con 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 Goldings.

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Fuggles y Aramis.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.5° P	Eficiencia	85%
-------------------	------	-----------------	------	----	---------	------------	-----

### PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura.

Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 18 °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 7 días.

Atenuación	82%	FG	2.60°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 **2,6 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

\*Para la fermentación en botella,

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