



## SAHTI BEER



Graduación  
alcohólica  
7.5%

Colour  
12 EBC

Amargor  
13 IBU

### Descripción:

La Sahti es una cerveza tradicional de Finlandia hecha de una variedad de granos, malteados y sin maltear, incluyendo cebada, centeno y avena. Tradicionalmente, la cerveza se aromatiza con bayas de enebro además o en lugar de lúpulo, lo que le da un aroma y sabor dulce además de los aromas herbales, florales y especiados del lúpulo.

### Servicio:

Vaso: Vaso alto  
Temperatura: 4 - 8 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Puede agregar tantas bayas de enebro cuantas quiere. Solo tenga cuidado de no sobredosificar. 25 g/hl dará un buen toque.

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.

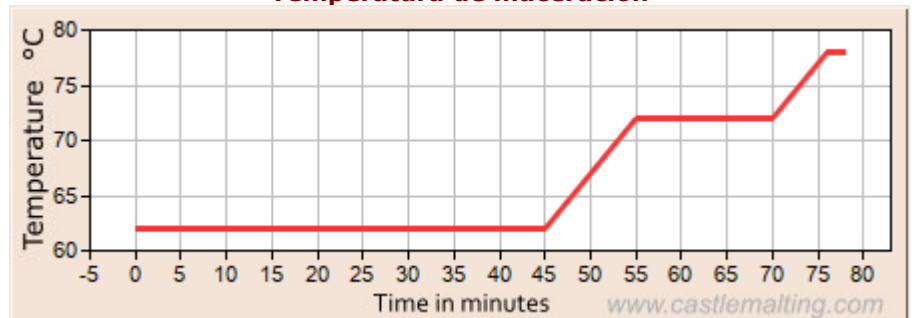
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receta de cerveza

### RECETA POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
LÚPULO	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
LEVADURA	
SafAle S-33	70 g
ESPECIAS	
Bayas de enebro	25 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 62 °C

Deje reposar 45 min a 62 °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: después de 10 min, agregue Brewers Gold.

Adición de especias: después de 50 min, agregue las bayas de enebro.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	16.5°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 20 °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	80%	FG	3.30°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 2,5 volúmenes de CO<sub>2</sub>. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

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

---

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