



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza de Abadía Oscura



Gravedad original: 13 - 14 ° PL

Alcohol: 8.5 - 9%

Color: 55- 65 EBC

Amargor: 25- 30 IBU

Descripción

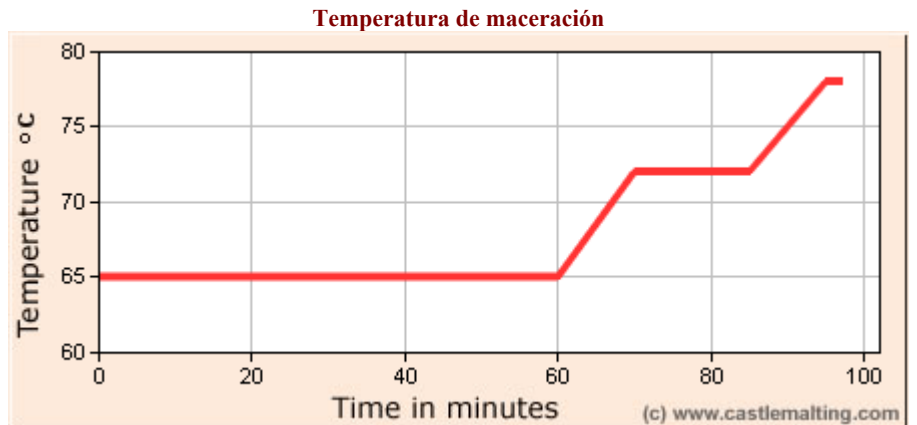
Una cerveza con carácter con un rico sabor de malta y un gusto equilibrado. Deja un sutil regusto de madera quemada.



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	9 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl
LÚPULO	
Tradition	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl
LEVADURA	
Safbrew T-58	50- 80 g / hl



Paso 1: Macerar

- Macerar a 65°C y deje reposar a durante 60 minutos
- Deje reposar a 72°C durante 15 minutos
- Deje reposar a 78°C durante 2 minutos

Paso 2: Hervir

Duración: 1 hora y 30 minutos.

El volumen de mosto disminuye en un 8-10%

- Al cabo de 15 minutos, añade Tradition
- Al cabo de 85 minutos, añade Tettnanger y azúcar si es necesario

*Opción especias: Cilantro (1g/hl) y canela (4 g/hl)

**Opción azúcar: Azúcar candi oscuro (0.5 kg/hl)

Paso 3: Fermentación

Empiece a 20°C, aumente la temperatura hasta 22°C, enfriar hasta 12°C por 24 horas.

Paso 4: Envejecimiento: minimum 2 semanas a 4°C

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. 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

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; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB