



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza de Abadía Ambar



Gravedad original: 14 - 16 ° PL

Alcohol: 6 - 7%

Color: 10 - 15 EBC

Amargor: 18 - 22 IBU

Descripción

La combinación de maltas Château Munich Light® y Château Abbey® hace que esta cerveza especial tenga una calidez rica característica del vino y un frescor único característico de la cerveza.

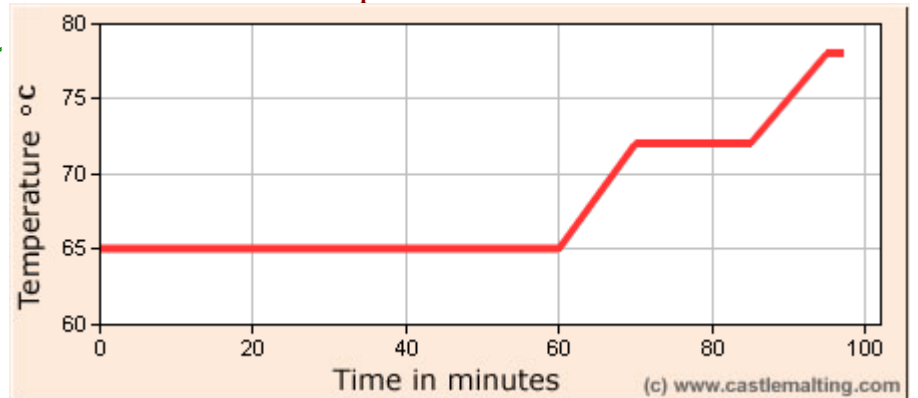


Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey® or Château Cara Ruby®	2.5 kg / hl
LÚPULO	
Saaz	75 g / hl
Hallertau Mittelfruh	25 g / hl
LEVADURA	
Safbrew S - 33	50- 80 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere a 65 °C y deje reposar 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 añada la mitad de los lúpulos, después de 85 minutos añada el resto de los lúpulos y el azúcar, si necesario

- *Opción especias: Cilantro (1g/hl) y granos de paraíso (1.5g/hl) o regaliz (0.5g/hl)
- **Opción azúcar: Azúcar de candi blanco (0.5kg/hl)

Paso 3: Fermentación

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

Paso 4: Envejecimiento

mínimum 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