



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Belga Stout



Gravedad original: 15 ° PL

Alcohol: 6.5 %

Color: 55- 65 EBC

Amargor: 25- 30 IBU

Descripción

Este stout de estilo belga tiene sabores tostados recordando el chocolate y el café rebajados encima de las frutas ligeramente oscuras que las levaduras belgas pueden producir en palas. En una palabra, es una cerveza deliciosa.

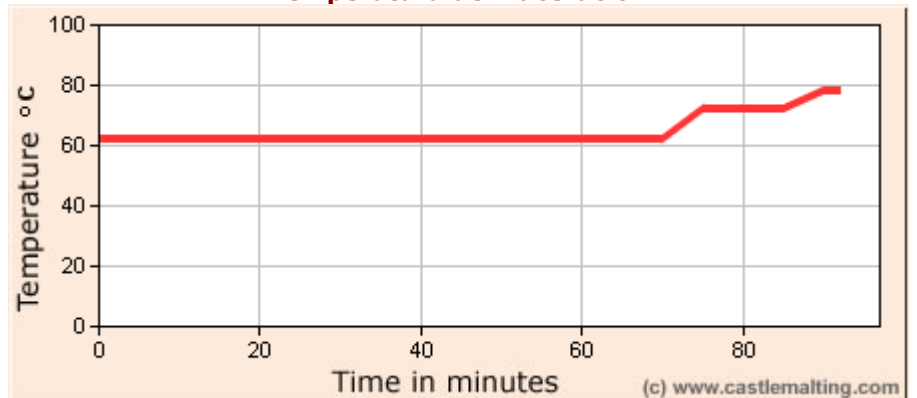


Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl
LÚPULO	
Saaz (T90)	520 g / hl
LEVADURA	
Safbrew S-33	70 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

-Macerar en 80 litros de agua a 62°C, ajuste el pH del macerado a 5.4 durante 1 hora y 10 minutos

-Aumente la temperatura hasta 72°C y deje reposar durante 10 minutos

-Aumente la temperatura hasta 78°C, deje reposar durante 2 minutos

Paso 2: Hervir

Duración: 70 minutos

Añada 420g de Saaz al principio de la ebullición

Añada 100g de Saaz 10 minutos antes el final de la ebullición

Paso 3: Enfriar hasta 24 °C

Paso 4: Fermentación at 25°C (6-7 días)

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