



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza de Trigo Belga



**Gravedad original:** 11 - 12 ° PL

**Alcohol:** 5 - 5.5 %

**Color:** 10 - 12 EBC

**Amargor:** 25 - 30 IBU

### Descripción

Tradicionalmente, la cerveza de trigo o cerveza blanca belga se considera una bebida veraniega. Normalmente se toma como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

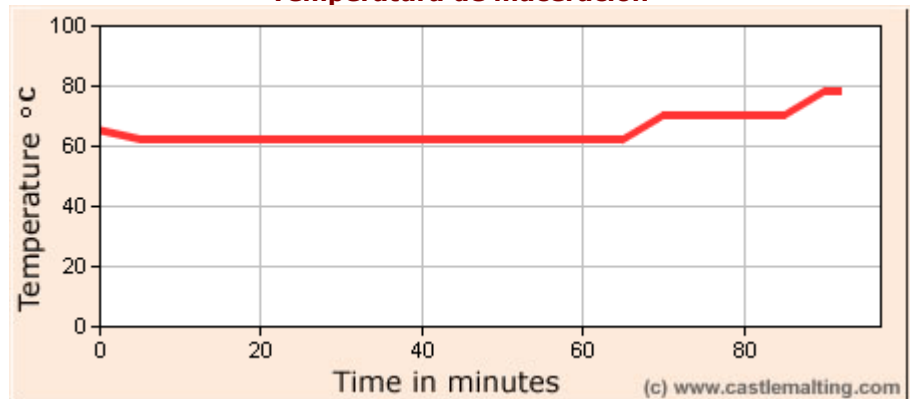


## Receta de cerveza

**INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)**

MALTA	
Château Pilsen 2RS	18-20kg / hl
Château Wheat Blanc	5kg / hl
LÚPULO	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
LEVADURA	
Safbrew WB-06	50 g / hl
ESPECIAS	
Piel de naranja amarga	100g / hl
Comino	30g / hl
Cilantro	20g / hl

### Temperatura de maceración



### Paso 1: Macerar

- Macere en 80 litros de agua (65°C)
- Deje reposar a 62°C durante 60 minutos
- Deje reposar a 70°C durante 20 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 Magnum
  - Al cabo de 85 minutos, añada Styrian Golding, especias y azúcar (si es necesario)

### Step 3: Fermentation

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

### Paso 4: Envejecimiento: mínimo 2 semanas a 7°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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB

