



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Rubia de Centeno



Gravedad original: 18 - 19 ° Plato

Alcohol: 8.5 %

Color: 8 - 12 EBC

Amargor: 25 - 29 EBU

Descripción

De color amarillo pálido a dorado, con una espuma blanca bien construida.

La amargura es moderada, para permitir que las características del centeno picante y un poco amargo, salgan adelante.



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

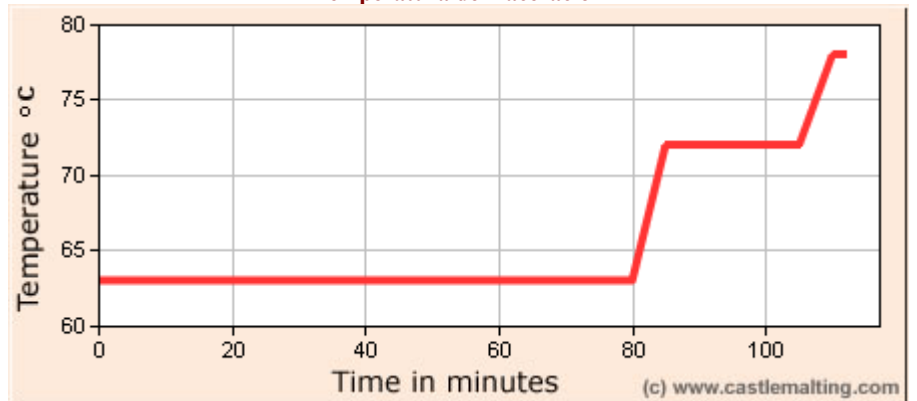
MALTA	
Château Pilsen 2RS	22 kg / hl
Château Wheat Blanc	3 kg / hl
Château Rye	6 kg / hl

LÚPULO*	
Perle or Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

*La cantidad exacta de lúpulo dependerá de la amargura deseada

LEVADURA	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	60 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

Mezclar en 100 litros de agua (63°C)
Deje descansar a 63°C por 80 minutos
Deje descansar a 72°C por 20 minutos
Deje descansar a 78°C por 20 minutos

Paso 2: Hervir

Después de 10 minutos añadir el primer lúpulo (Perle o Admiral)
Después de 85 minutos añadir el segundo lúpulo (Cascade, Amarillo)

Paso 3: Whirlpool

añadir el resto de los lúpulos al inicio del etapa

Paso 4: Fermentación at 27 °C

Paso 5: Lagerización:

2 días a 12°C, luego 3 semanas a 0-1°C

Paso 6:

Aclare la cerveza por 4 días antes del embotellado

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