



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Belga Roja Pura Malta



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
LÚPULO	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 g / hl
LEVADURA	
Safale US-05	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (Refermentation)	2.5 - 5 g / hl

Gravedad original: 13.5 ° PL

Alcohol: 6.5%

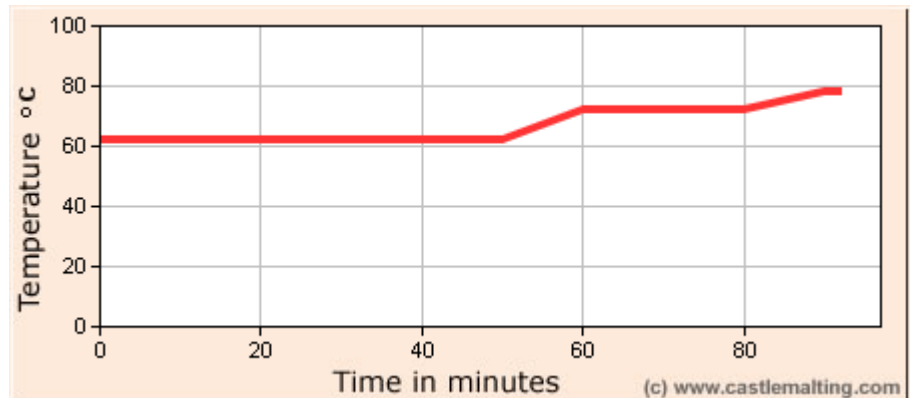
Color: 60 EBC

Amargor: 22 - 27 IBU

Descripción:

Un poco dulce, con un sabor parecido al del té y con un ligero toque a lúpulo. Sabores redondeados y equilibrados y un agradable carácter de malta tostada. Con frecuencia, acabado seco.

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere 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 6-10%

- Al cabo de 15 minutos, añade Saaz
- Al cabo de 80 minutos añade Hallertauer Aroma y azúcar si necesario

*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:

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