



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza IPA Estilo Belga



**Gravedad original:** 14 - 16 ° PL

**Alcohol:** 6 - 7%

**Color:** 10 - 15 EBC

**Amargor:** 38 IBU

### Descripción:

La respuesta perfecta para los entusiastas que quieren el carácter de la cerveza IPA combinado con el carácter complejo, afrutado, aromático de las cervezas belgas Pale Ale fuertes.



Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. 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.

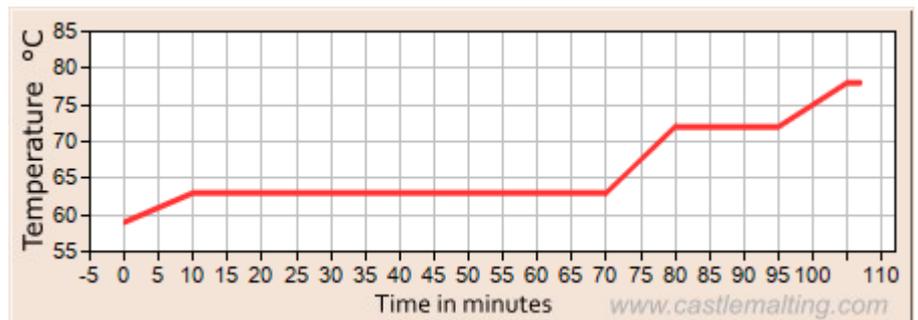
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## 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®	2 kg / hl
LÚPULO	
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl
LEVADURA	
Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S - 04 (second fermentation)	2.5 - 5 g / hl

### Temperatura de maceración



### Paso 1: Macerar

- Macere en 70 litros de agua a 59°C y aumente gradualmente la temperatura hasta 63°C
- Deje reposar a 63°C durante 60 minutos
- Deje reposar a 72°C durante 15 minutos
- Deje reposar a 78°C durante 2 minutos

### Paso 2: Filtración

Separar el mosto de la malta remojada con agua a 75°C

### Paso 3: Hervir

Duración: 90 minutos; el volumen de mosto disminuye en un 8-10%. Contando desde el principio de la ebullición, al cabo de 5 minutos, añada Fuggles, al cabo de 80 minutos añada East Kent Goldings, al cabo de 85 minutos añada Willamette

### Paso 4: Fermentación

Fermentación a 23°C

### Paso 5: Envejecimiento

mínimum 3 semanas a 4°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB