



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Belga de Navidad



Gravedad original: 19 - 20 ° PL

Alcohol: 8.5 - 9%

Color: 55 - 65 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descripción

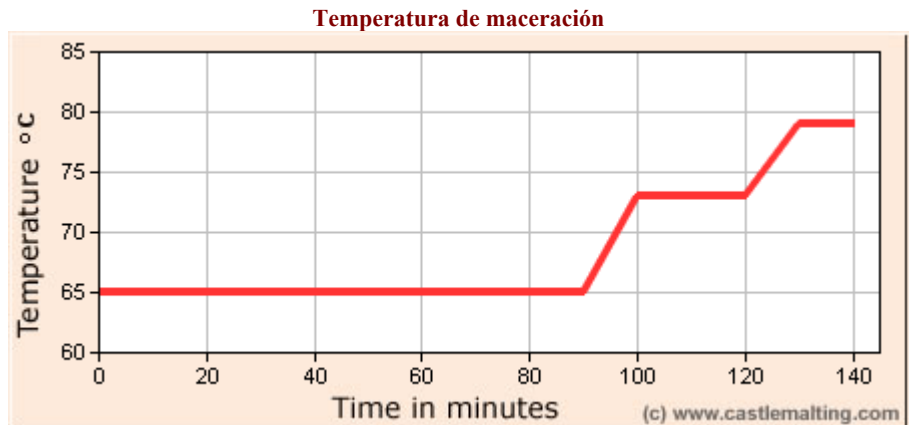
Cerveza Belga de Navidad con una espuma cremosa, sabor ligeramente picante y un aroma agradable.



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	20 kg / hl
Château Munich	10 kg / hl
Château Crystal®	5 kg / hl
Château Café Light®	5 kg / hl
LÚPULO	
Admiral	75 g / hl
Brewers Gold	75 g / hl
LEVADURA	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (Segunda fermentación)	2.5 - 5 g / hl



Paso 1: Macerar

- Mezclar en 75 litros de agua (65°C)
- Deje descansar a 65°C por 90 minutos
- Aumentar la temperatura hasta 73°C, deje descansar por 20 minutos
- Aumentar la temperatura hasta 79°C, deje descansar por 2 minutos

Paso 2: Filtración

Separar el mosto del grano gastado con 35 litros de agua (78 ° C)

Paso 3: Hervir

Duración

- Después de 15 minutos añadir el Admiral
- Después de 105 minutos añadir el Brewers Gold y el azúcar, si es necesario
- Quitar el turbio

Paso 4: Enfriar

Paso 5: Fermentación a 20 - 25°C (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