



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza de marzo



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	12 kg / hl
Château Cara Ruby®	10 kg / hl
Château Biscuit®	2 kg / hl
LÚPULO	
Saaz	25 g / hl
Magnum	50 g / hl
LEVADURA	
Safbrew S-33	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (second fermentation)	4 g / hl

Gravedad original: 14 ° PL

Alcohol: 5.5 - 6 %

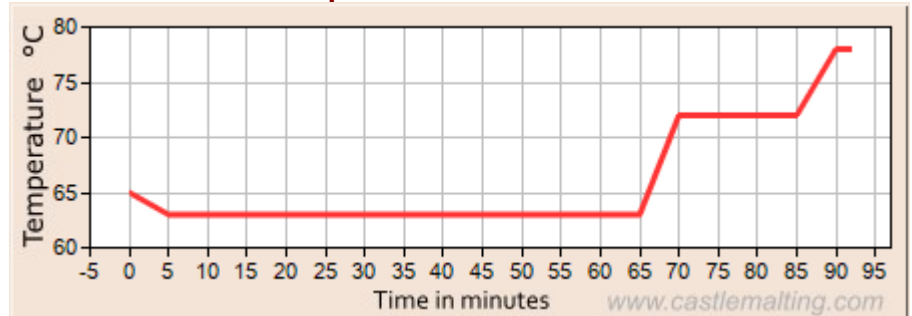
Color: 35 - 40 EBC

Amargor: 15 - 20 IBU

Descripción

La cerveza de marzo (Bière de Mars o cerveza de primavera) es la primera del año y está hecha de las maltas y lúpulos acabados de cosechar. Se trata una cerveza suave y afrutada con un sabor pleno: aromas florales, frutas (plátano, fruta madura) y notas sutiles de malta tostada y caramelizada. Esta cerveza tiene un amargor elegante y equilibrado.

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere en 80 litros de agua (65 °C)
- Deje reposar a 63 °C durante 40 minutos
- Deje reposar a 72 °C durante 20 minutos
- Deje reposar a 78 °C durante 2 minutos

Paso 2: Filtración

Separe el mosto del bagazo en 40 litros de agua (75 °C)

Paso 3: Hervir

- Duración: 2 horas y 10 minutos
- Al cabo de 15 minutos, añada Saaz
 - Al cabo de 105 minutos, añada Magnum y azúcar si es necesario
 - Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar

Paso 5: Fermentación a 20-25 °C (7 días)



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

