



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Rubia Belga Fuerte

Receta de cerveza



Gravedad original: 16-17 ° PL

Alcohol: 9 %

Color: 8 - 12 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descripción

Una cerveza fuerte, que se bebe lentamente, con un carácter agradable, aroma exquisito y un sabor sublime.



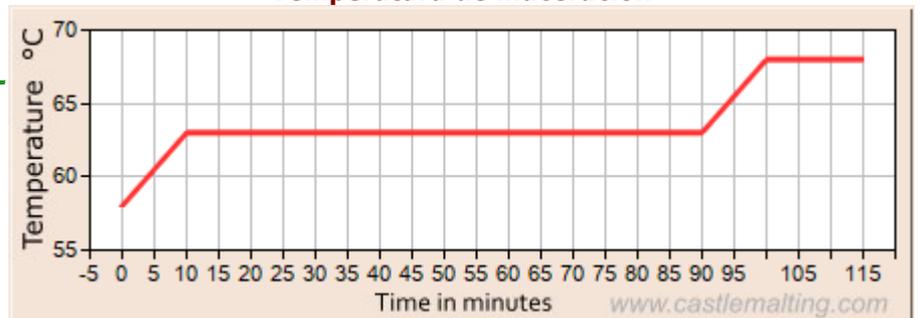
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
LÚPULO	
Saaz	100 g / hl
Hersbrucker (Hallertauer)	50 g / hl
LEVADURA	
Safbrew T-58	70 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Mezclar en 75 litros de agua (58°C)
- Deje descansar a 63°C por 80 minutos
- Deje descansar a 68°C por 15 minutos

Paso 2: Filtración

Separe el mosto del grano gastado con agua a 76°C

Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora

- Después de 15 minutos añada el Saaz
 - Después de 55 minutos añada el Hersbrucker
- Quitar el turbio

Paso 4: Fermentación a 25 - 28°C

Paso 5: Maduración 2 días a 12°C, luego por 2 semanas a 0-1°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; 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