



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza Rubia Belga Fuerte



**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.

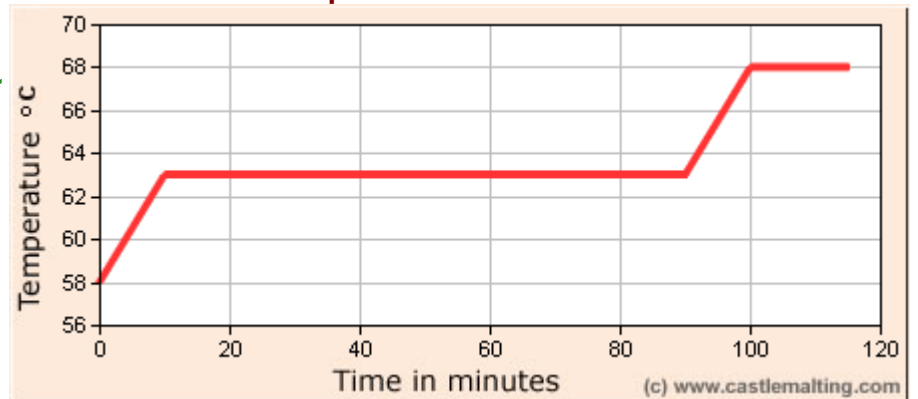


## Receta de cerveza

### 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

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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB