



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Triple Blond



Gravedad original: 19° Plato

Alcohol: 9 %

Color: 10 EBC

Amargor: 32 EBU

Descripción

Cerveza fuerte rubia, ligeramente dorada. Imparte un aroma de malta, una sensación cremosa en la boca y un delicado sabor dulce con un amargor moderado. Muy equilibrada y compleja. Revela aromas anaranjados, de frutas rojas, maltosos y florales con un regusto amargo, seco y agradable.



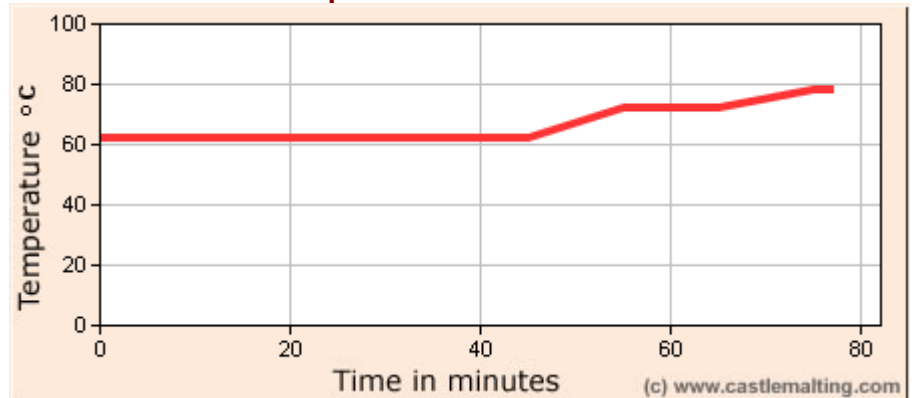
Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES /100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	19.5 kg
Château Cara Blond®	2.3 kg
Château Cara Clair®	1 kg
Château Wheat Blanc®	1 kg
LÚPULO	
Polaris	42 g
Perle	50 g
Cascade	50 g
Mosaic	50 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	70 g
SafAle F2(refermentation)	3 g
AZUCAR	
Candy Sugar White	0.6 kg

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar (pH 5.4)

- Macerar en 80l de agua a 62°C y deje reposar por 45 minutos
- Aumente gradualmente la temperatura hasta los 72°C (0.5°C por minuto)
- Deje reposar a 72°C por 10 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Filtración

- Separe el mosto del bagazo con agua a 75°C

Paso 3: Hervir

- Duración: 1 hora; temperatura: 100°C
- Al cabo de 5 minutos añada el lúpulo Polaris
- Al cabo de 65 minutos añada el resto de los lúpulos y el azúcar
- Quite el precipitado

Step 4: Enfriar hasta los 27°C

Paso 5: Fermentación

Fermentar a 27°C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 6: Envejecimiento:

minimum 2 weeks mínimo 2 semanas

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