



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Scotch



Receta de cerveza

INGREDIENTES / 100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	14 kg
Château Roasted Barley	3 kg
Château Wheat Blanc®	1 kg
Château Peated	0.2 kg
LÚPULO	
Goldings Pellets	100 g
Fuggle Pellets	70 g
LEVADURA	
SafAle S-33	55 g

Gravedad original: 11° Plato

Alcohol: 4.5 %

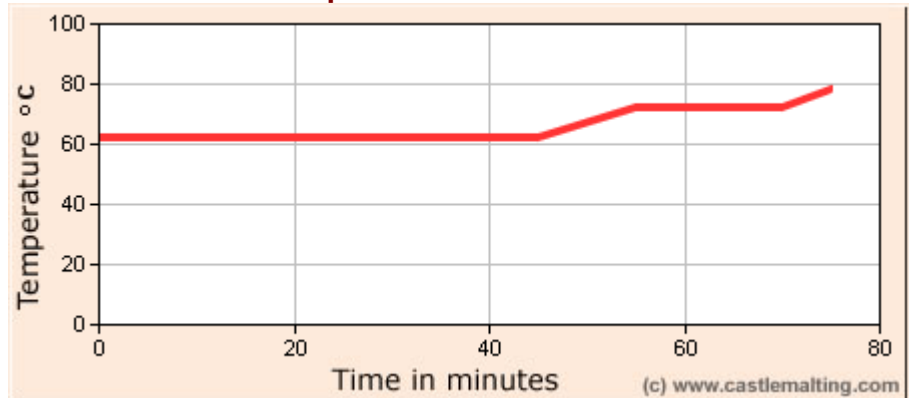
Color: 30 EBC

Amargor: 18 EBU

Descripción

Abrumadoramente malteada, con un rico y dominante sabor y aroma dulce de malta. Proporciona un amargor suave, aroma de café tostado con un sabor pronunciado de turba ahumada. Color fuerte, una espuma estable, fina y colorida.

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macerar en 80l de agua a 62°C , ajuste el pH del macerado hasta 5.4
- Deje reposar a 62°C por 45 minutos
- Deje reposar a 72°C por 15 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos



Paso 2: Hervir

- Duración: 70 minutos
- Añada el lúpulo Goldings Pellets al comienzo de la ebullición
 - Al cabo de 1 hora añada el lúpulo Fuggle Pellets

Paso 3: Fermentación

Fermentar a 25°C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 4: Envejecimiento:

Madurar por 2 semanas at 2°C

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

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