



Dubbel Oscuro



Gravedad original: 15° Plato

Alcohol: 7.0 %

Color: 65 EBC

Amargor: 28 EBU

Descripción

Esta cerveza es rica, oscura y dulce. La espuma cremosa tiene un aroma de malta especial. El sabor es complejo, afrutado y florido con un final fresco y amargo. Es una cerveza de calidad equilibrada que da una sensación suave en la boca y un postgusto largo y seco.



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.

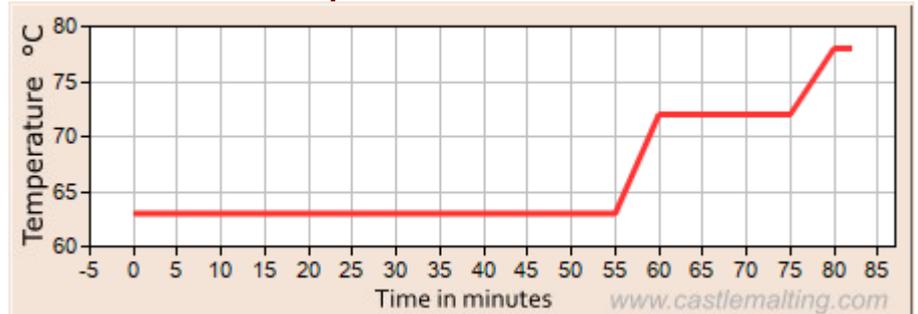
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	10 kg / hl
Château Wheat Blanc	1 kg / hl
Château Cara Gold®	5 kg / hl
Château Special B	5 kg / hl
LÚPULO	
Hallertauer Hersbrucker	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl
LEVADURA	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew F2 (refermentación)	2.5 - 5 g /hl
AZUCAR	
Azucar Candy oscuro (pedazos)	0.5 kg / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Deje reposar a 63 °C por 55 minutos
- Aumente la temperatura hasta los 72°C, deje reposar por 15 minutos
- Aumente la temperatura hasta los 78°C, deje reposar por 2 minutos

Paso 2: Hervir

Duración: 1 hora y 30 minutos; el volumen del mosto disminuye por 8 - 10%

- Al cabo de 15 minutos añada el lúpulo Hallertauer
- Al cabo de 85 minutos añada el lúpulo Tettnang y el azúcar candy

Step 3: Enfriar

Paso 4: Fermentación Fermentar a 22°C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 5: Envejecer: Madurar por 2 semanas a 3°C