



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza Marrón Ahumada



**Gravedad original:** 13-14° Plato

**Alcohol:** 6 %

**Color:** 65-70 EBC

**Amargor:** 28 EBU

### Descripción

Esta cerveza es de color marrón con toques rojos. Imparte aromas de malta con toques de caramelo, pan cocido y notas de humo amaderado.



Castle Malting S.A.,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium

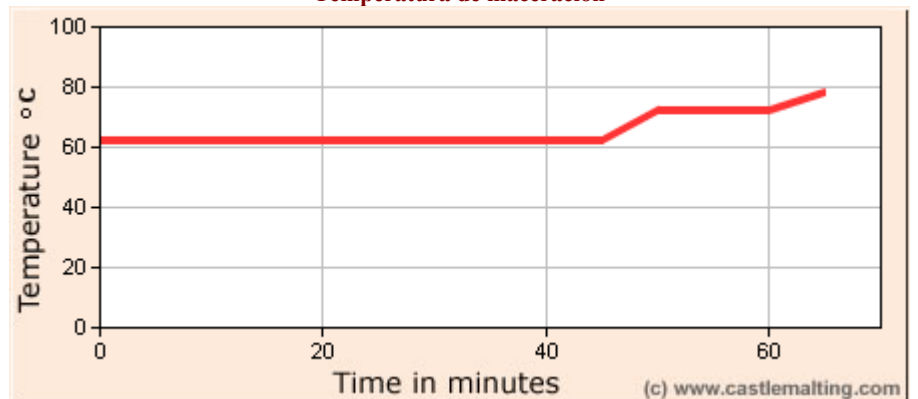
T: +32 (0) 87 66 20 95 [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)  
[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

## Receta de cerveza

### INGREDIENTES /100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	10 kg
Château Pale Ale	3 kg
Château Munich	2 kg
Château Cara Gold®	4 kg
Château Chocolat	0.5
Château Peated	1 kg
LÚPULO	
Magnum	50 g
Tettnang	50 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	50-80 g
SafAle BE-256 (refermentation)	2.5-5 g

### Temperatura de maceración



### Paso 1: Macerar

Macere a 62°C y deje reposar a 62°C por 45 minutos  
Aumente la temperatura hasta los 72°C  
-Deje reposar a 72°C por 10 minutos  
-Deje reposar a 78°C 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 Magnum  
-Al cabo de 115 minutos añada el lúpulo Tettnang y el azúcar si es necesario

### Paso 3: Enfriar

### Paso 4: Fermentación

Fermentar a 23°C con SafAle BE-256

### Paso 5: Envejecer

Madurar por 15 días a 2°C

### Paso 6:

Refermentación en botella con la levadura SafAle BE-256

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