



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.



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.

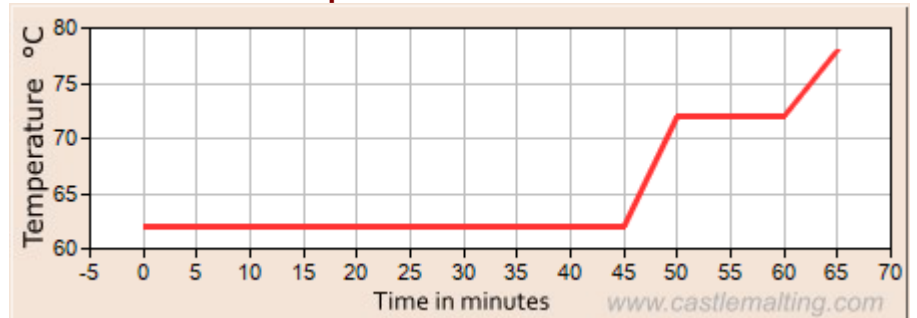
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES /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