



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Belgian Saison Beer



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)



MALTA

Château Pilsen 2RS	17 kg / hl
Château Cara Clair®	2 kg / hl
Château Wheat Blanc®	2 kg / hl



LÚPULO

Magnum	50 g / hl
Aramis	50 g / hl
Mosaic	90g / hl
Perle	20 g / hl



LEVADURA

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

Original gravity: 14 ° PL

Alcohol: 6.5 %

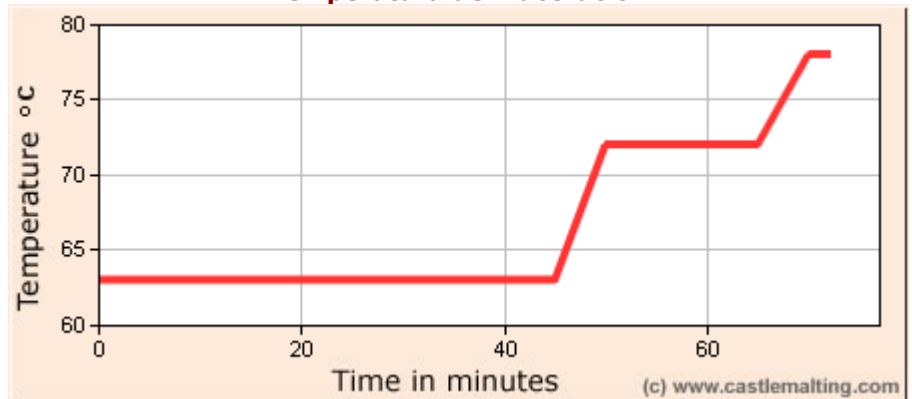
Colour: 8 EBC

Bitterness: 30 EBU

Descripción

Comúnmente llamada "ale de granja", esta cerveza es una cerveza ale refrescante, altamente carbonatada, afrutada, picante, a menudo embotellada. Nació como una cerveza pálida elaborada en los meses más fríos y menos activos en las granjas de Valonia, la región francófona de Bélgica, y almacenada para beber en los meses de verano.

Temperatura de maceración



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

Paso 1: Macerar

- Deje reposar a 63°C por 45 minutos
- Deje reposar a 72°C por 15 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: 85 min;

Al cabo de 5 min Contando desde el inicio de la ebullición añada el lúpulo Magnum, después de 80 min añada Aramis, Mosaic y Perle.

Paso 4: Fermentar: Fermentar at 25°C con la levadura recomendada como se indica arriba

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

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

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