



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Fruit Beer



Receta de cerveza

INGREDIENTES / 100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	9.8 kg
Château Melano	3.8 kg
Château Cara Gold®	0.7 kg
LÚPULO	
Liberty	100 g
Perle	50 g
LEVADURA	
SafAle T-58	65 g
Jugo de frutas*	
Concentrado de jugo (una mezcla de fresa, frambuesa, cereza, saúco, arándano)	4-6 l

Gravedad original: 12.5° Plato

Alcohol: 5.5 %

Color: 50 EBC

Amargor: 22-27 EBU

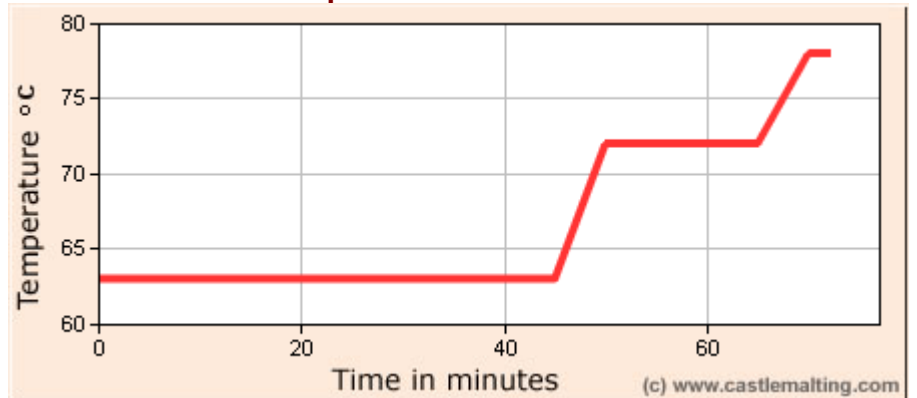
Descripción

Una unión armoniosa de frutas y cerveza. Las frutas agregan una complejidad adicional a la cerveza, que no es tan prominente como para desequilibrar la presentación resultante.



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

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Deje reposar a 62°C por 70 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 78°C

Paso 3: Hervir

Duración: 90 min; temperatura: 100°C;
El volumen del mosto disminuye por 6 - 10%;
Al cabo de 15 minutos añada el lúpulo Liberty, después de 80 minutos añada el lúpulo Perle
Quite el precipitado

Step 4: Enfriar hasta los 24°C

Paso 5: Fermentación

Fermentar a 26-27°C con la levadura recomendada como se indica arriba por 7 días

Paso 6: Envejecer:

Madurar mínimo 2 semanas

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