



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Lager



Receta de cerveza

INGREDIENTES /100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	14 kg
Château Cara Clair®	2 kg
Corn	4 kg
LÚPULO	
Polaris	25 g
Perle	100 g
Aramis	100 g
Saaz	80 g
LEVADURA	
SafLager W-34/70	90 g

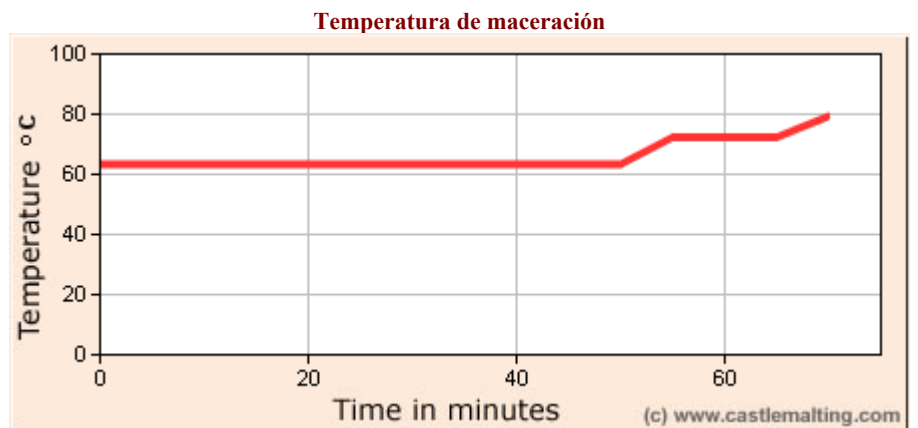
Gravedad original: 11°Plato

Alcohol: 5 %

Color: 7-9 EBC

Descripción

Una cerveza con un color rubio y dorado y una hermosa espuma de color blanquecino. En el paladar, revela sabores de malta, flores, hierbas, lúpulo, cítricos. Es una cerveza ligera y refrescante. Deja un acabado seco.



Paso 1: Macerar

- Macerar en 80l de agua a 63°C y deje reposar por 50 minutos
- Deje reposar a 72°C por 10 minutos
- Deje reposar a 79°C por 2 minutos

Paso 2: Filtración

- Separe el mosto del bagazo con agua a 75-78°C

Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora

- Al cabo de 15 minutos añada los lúpulos amargos Polaris y Perle
- Al cabo de 55 minutos añada los lúpulos aromáticos Aramis y Saaz
- Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar hasta los 11°C

Paso 5: Fermentación

- Fermentar a 13 °C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 6: Envejecimiento

- Madurar a 0 °C durante 2 semanas

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

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