



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

IPA Double



Gravedad original: 14 ° Plato

Alcohol: 6.5 %

Color: 6 EBC



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

Receta de cerveza

INGREDIENTES / 100 L



MALTA

Château Pilsen 2RS 18.5 kg / hl

Château Cara Blond® 1 kg / hl



LÚPULO

Chinook 60 g

Columbus 65 g

Centennial 200 g

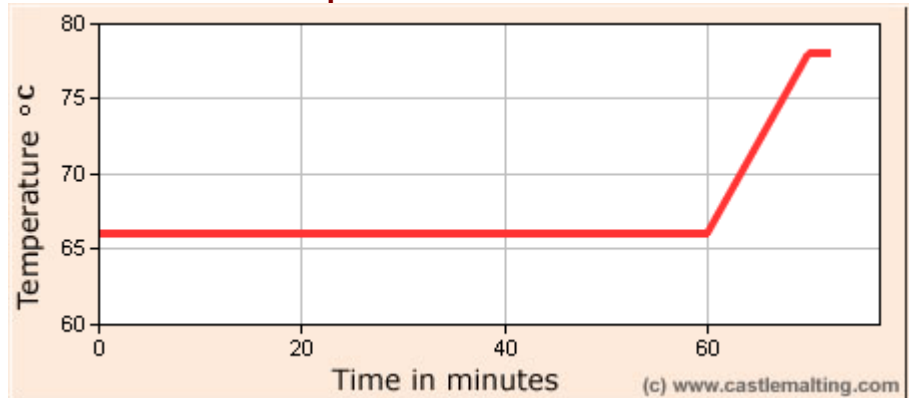
Aramis 100 g



LEVADURA

SafAle BE 134 50 - 80 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Marece a 66°C por 80 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Filtrar

Separe el mosto del bagazo con agua a 78°C

Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora, 15 minutos

Temperatura: 100°C El volumen del mosto disminuye por 6 -10 %

- Al cabo de 15 minutos, añada los lúpulos (Columbus y Chinook)
- Al cabo de 70 minutos, añada los lúpulos (Centennial and Aramis) y azúcar si es necesario.

El mosto debe tener una densidad de 14° Plato

Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar

hasta los 23°C

Paso 5: Fermentación

a 24°C

Paso 6: Maduración

mínimo 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