



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Double IPA



Receita de cerveja

INGREDIENTES / 100 L



MALTES

Château Pilsen 2RS 18.5 kg / hl

Château Cara Blond® 1 kg / hl



LÚPULOS

Chinook 60 g

Columbus 65 g

Centennial 200 g

Aramis 100 g



FERMENTO

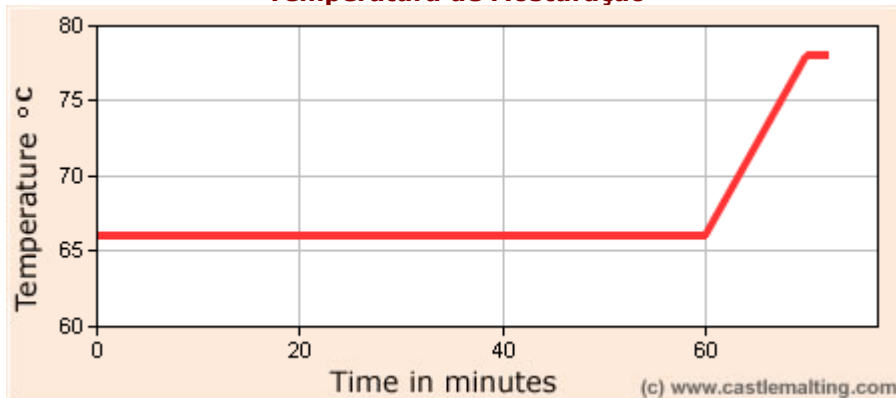
SafAle BE 134 50 - 80 g / hl

Densidade original: 14 ° Plato

ABV: 6.5 %

Cor: 6 EBC

Temperatura de Mosturação



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

Passo 1: Mosturação

Arrie o malte e faça a parada por 80 minutos a 66°C;
Deixe descansando a 78°C por 2 minutos.

Passo 2: Filtração

Após a extração do mosto primário, lavar o malte com água a 78°C

Passo 3: Fervura

Duração: 1 hora e 15 minutos

Temperatura: 100°C;

O volume do mosto reduz de 6 a 10 %;

- Após 15 minutos de fervura, adicione o lúpulo (Colombus e Chinook);

- Após 70 minutos de fervura, adicione os lúpulos (Centennial e Aramis) e açúcar, se necessário;

O mosto deve ter uma densidade de 14° P no final da fervura;

- Remova o trub.

Passo 4: Resfriamento

até 23°C

Passo 5: Fermentação

a 24°C até atenuação

Passo 6: Maturação

no mínimo por 2 semanas a 2°C

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Matriz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Fábrica de malte: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Centro de distribuição: 1 rue de l'Orbette, 7011, Mons, Bélgica

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB