



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

English IPA



Densidade original: 16-17 ° Plato

ABV: 7 %

Cor: 9 EBC



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

Receita de cerveja

INGREDIENTES / 100 L



MALTES

Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl



LÚPULOS

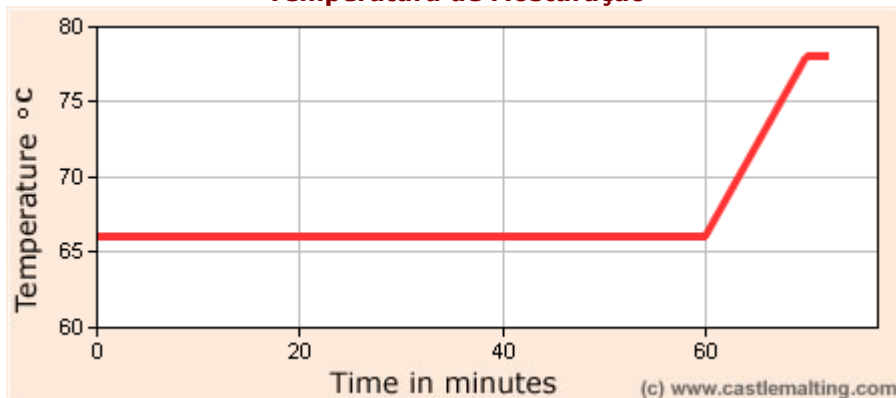
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl



FERMENTO

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Temperatura de Mosturação



Passo 1: Mosturação

Arrie o malte e faça a parada por 60 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 20 minutos.

Temperatura: 100°C. O volume do mosto reduz entre 6 a 10 %.

- Após 15 minutos de fervura, adicione o lúpulo (Golding);
 - Após 70 minutos de fervura, adicione os lúpulos (Fuggle and Aramis) e açúcar, se necessário;
- O mosto deve ter uma densidade de 16,5° 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