



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Belgian Black



Densidade Original: 18 - 19° PL

ABV: 8.5%

Cor: 90 EBC

Amargor: 30 EBU

Descrição

Uma Cerveja belga escura, complexa e forte com delicioso blend de maltes. Sabor intenso de café com notas de pão e características de malte tostado. Coloração preta com espuma clara persistente.

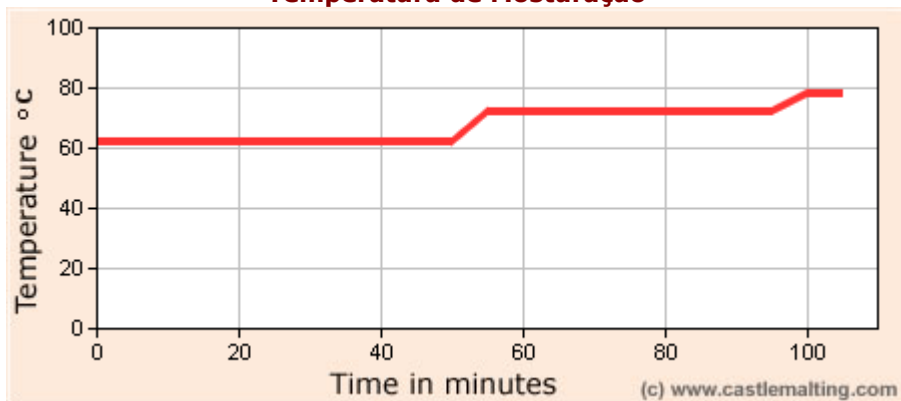


Receita de cerveja

INGREDIENTES / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTES	
Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Wheat Chocolate	3 kg / hl
LÚPULOS	
Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl
FERMENTO	
SafAle BE -256	60 g
AÇÚCAR	
Candy Sugar Dark	1 kg

Temperatura de Mosturação



Passo 1: Mosturação

Arrie o malte e faça a parada a 62° por 45 min
Aumente a temperatura para 72°C e repouse por 15 min
Aumente a temperatura a 78°C e repouse por 2 min

Passo 2: Fervura

Duração de 1h 30 min
O volume de mosto diminui em 8 -10%
Após 15 min adicione 100 g de lúpulo Perle
Após 85 min adicione o restante de Perle , 50 g de Cascade e 20 g de candy sugar
A densidade do mosto deve ser de 18-19° P ao final da fervura

Passo 3: Resfriamento Diminuir a temperatura para 24°C

Passo 4: Fermentação a 24°C

Passo 5: Maturação por 2 semanas a 3°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