



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Golden Strong



Densidade Original: 21 ° PL

ABV: 9 %

Cor: 8 - 12 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descrição

Um casamento harmonioso entre frutas e cerveja. As frutas adicionam complexidade extra à cerveja - sem se ressaltarem - proporcionando resultado equilibrado.



Receita de cerveja

INGREDIENTES / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTES

Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Wheat Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg

LÚPULOS

Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl

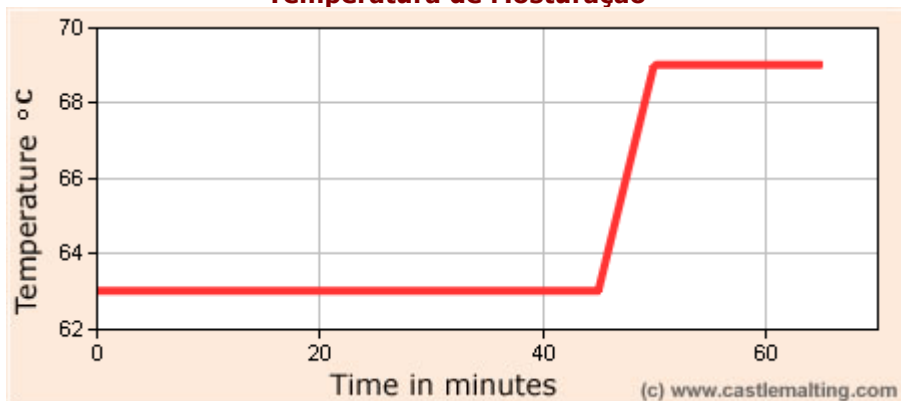
FERMENTO

SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
-------------------------	--------------

ESPECIARIAS

Sementes de coentro	10 g / hl
Cravo	5 g / hl
Pimenta preta	5 g / hl

Temperatura de Mosturação



Passo 1 - Mosturação

Arriar o malte, homogeneizar e deixar repousar por 70 minutos à 62°C
Aquecer até 72°C e deixar repousar por 15 min
Aquecer até 78°C e deixar descansar por 2 min

Passo 2 - Filtração

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

Passo 3 - Fervura

Duração de 90 min
O volume do mosto diminui 6 - 10%. Após 15 min de fervura, adicionar o lúpulo Liberty. Após 80 min, adicionar o lúpulo Perle.
Remove o trub

Passo 4 - Resfriamento Diminuir a temperatura para 24°C

Passo 5 - Fermentação Fermentar por 7 dias entre 26 e 27°C com o SafLager T-58

Passo 6 - Maturação Maturar durante no mínimo 2 semanas

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

