



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Golden Strong



Gravedad original: 21 ° PL

Alcohol: 9 %

Color: 8 - 12 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descripción

Una cerveza fuerte con un amargor dulce y un regusto ligeramente amargo y aromas afrutados, realzados por una ligera nota picante y agradable calidez.

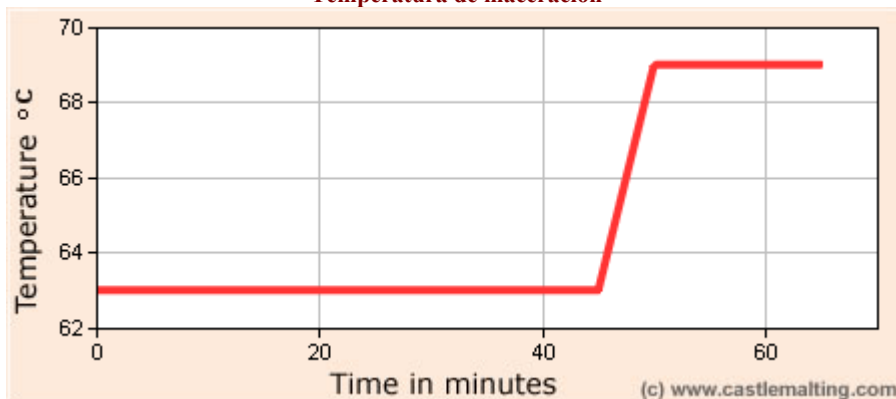


Receta de cerveza

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Wheat Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg
LÚPULO	
Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl
LEVADURA	
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
ESPECIAS	
Coriandro	10 g / hl
Clavo de olor	5 g / hl
Pimienta negra	5 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

Deje reposar a 63°C por 45 minutos

Aumente la temperatura hasta los 69°C, deje reposar por 15 minutos

Paso 2: Filtrar

Separe el mosto del bagazo con agua a 76°C

Paso 3: Hervir

Duración: 1 hora

Al cabo de 10 minutos, añada el lúpulo (Saaz)

Al cabo de 55 minutos, añada los lúpulos (Centennial y Mosaic), especias, 0.3 kg del azúcar candy/hl

El mosto debe tener una densidad de 21°Plato

Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar

Paso 5: Fermentación a 24 °C

Paso 6: Maduración 2 días a 12°C y 2 semanas a 0-1°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