

## Segral Brewing

Francisco Alonso Pérez  
Calle Baracoa, Edf. Adalid Local 3C  
18690 – Almuñécar  
Telef. +34 649 01 55 59  
Email: hola@cervezasegral.com  
RGSEAA: 30.015674/GR – CAE: ES00018C1024Q



## FICHA TÉCNICA

Referencia: / EAN: 0685071535554  
Nombre: TRIGO  
Estilo: Weissbier  
Color: 7,5 EBC  
Amargor: 9 IBU  
Graduación: 5 % Vol.



**Descripción:** La Cerveza Trigo es de color amarillo pajizo con cuerpo medio y espuma blanca de persistencia alta, se percibe en el aroma un matiz afrutado que recuerda a la banana, suave, sedosa y refrescante en boca, muy fácil de beber.

**Proceso de elaboración:** Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares. Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad. Con la ebullición el mosto se queda esterilizado. A continuación se enfría a 15 y 23º para que las levaduras puedan desarrollarse correctamente.

**Doble Fermentación:** En la 1ª fermentación la levadura transformará los azúcares del mosto en alcohol. Este proceso se realiza en cubas con control de temperatura y las levaduras permanecen en actividad entre 6 a 8 días, periodo en el que habrá fermentado por completo. La temperatura del mosto se reduce a 2°C para poder extraer la levadura, y la mantendremos durante aproximadamente 5 días para que madure.

La 2ª fermentación en botella. Una vez clarificada se añade azúcar al mosto que servirán como alimento para que la levadura realice la 2ª fermentación en botella en una sala con temperatura entre los 18-20°C para que la cerveza pueda fermentar correctamente. Al cabo de un mes aproximadamente tras su maduración en cámara por debajo de 12 °C se procederá al etiquetado y envío

**Presentación:** 33cl.

**Temperatura de Servicio:** Entre 3°C y 5°C

**Gastronomía** Acompañar de comidas suaves, quesos frescos, carnes de ave y ensaladas vegetales.

**Ingredientes y Alérgenos:** **Malta de Cebada**

**Mata de trigo**

Lúpulo

Levadura

Agua

**Web:** <https://cervezasegral.com/producto/caja-12-uds-zangano/>