



RECEITAS



RECEITAS

American Blonde Ale	03
American IPA	04
Belgian Blonde Ale	05
Irish Red Ale	06
Sweet Stout	07



20 litros AMERICAN BLONDE ALE

Artesanando
INGREDIENTES E ARTIGOS CERVEJEIROS

IBU

19

EBC

10

ABV

4,5%

ÁGUA
INICIAL

12l



ÁGUA
LAVAGEM

15l

MOSTURA

100
min



Ingredientes

2,95 KG MALTE PILSNER ((3,9 EBC)

0,49 kg MALTE MUNICH (25 EBC)

0,21kg TRIGO CLARO (4,5 EBC)

0,20 kg MALTE CARA BLOND (25 EBC)

50g LÚPULO CASCADE

01 WHIRLFLOC TABLET

1,0 pkg SAFALE AMERICAN

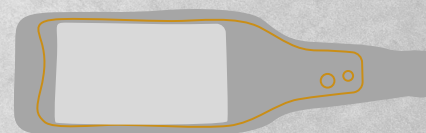
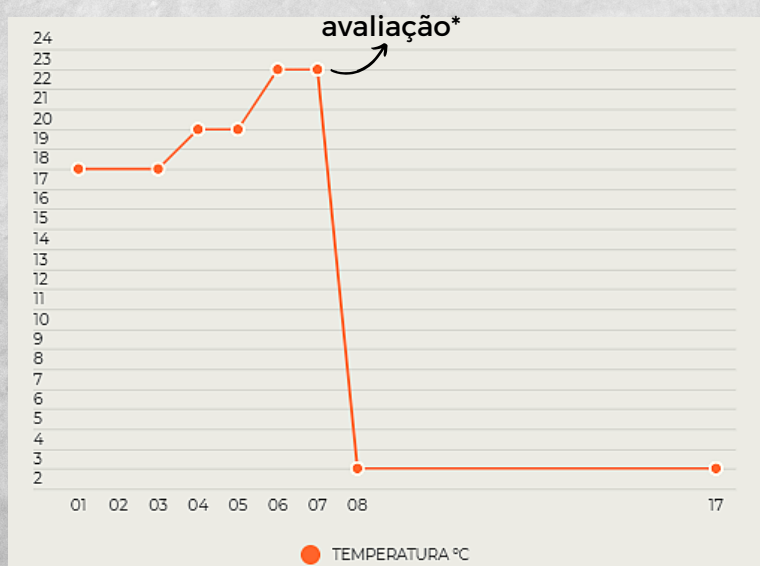
60
min

FERVURA

OG 1,042
FG 1,007



FERMENTAÇÃO / MATURAÇÃO



Envase

6g/L
Açúcar

10 Dias
18°C à 25°C

avaliação* - Antes de passar para fase de maturação, é importante avaliar as características da cerveja, tais como: Densidade, sabor e aroma.



20 litros

AMERICAN IPA

Artesanando
INGREDIENTES E ARTIGOS CERVEJEIROS

IBU

40

EBC

11

ABV

6%

ÁGUA
INICIAL

15l



ÁGUA
LAVAGEM

16l

MOSTURA

85
min



Ingredientes

4,00 KG MALTE PILSEN (3,5 EBC)

0,80 kg MALTE PALE ALE (8 EBC)

0,80 KG MALTE MUNICH II (22 EBC)

50G LÚPULO COLUMBUS

50G LÚPULO SUMMIT

01 WHIRLFLOC TABLET

1,0 pkg SAFALE AMERICAN

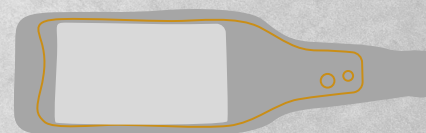
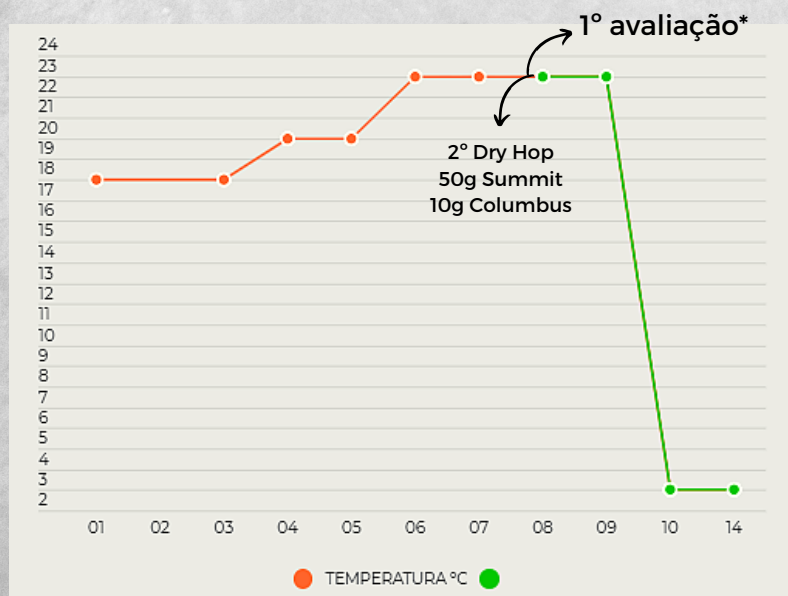
60
min

FERVURA

OG 1,058
FG 1,012



FERMENTAÇÃO / MATURAÇÃO



Envase

6g/L
Açúcar

10 Dias
18°C à 25°C

avaliação* - Antes de passar para fase de dry hop, é importante avaliar as características da cerveja, tais como: Densidade, sabor e aroma.



20 litros

BELGIAN BLONDE ALE

IBU

27

EBC

10

ABV

6,4%

ÁGUA
INICIAL

16l



ÁGUA
LAVAGEM

24l

MOSTURA

70
min

início

65°C

60min

77°C

70
min

Ingredientes

5 KG MALTE PILSNER (3,9 EBC)

0,40 kg AVEIA EM FLOCOS (2 EBC)

0,20 MALTE BISCOITO (80 EBC)

0,08 KG MALTE CARAMEL 100 (100 EBC)

10g LÚPULO MAGNUM

50g LÚPULO STYRIAN GOLDINGS

01 WHIRLFLOC TABLET

1,0 pkg SAFBREW ALE

60
min

FERVURA

OG
1,062



FG
1,013

45min

55min

0min

10g

Magnum

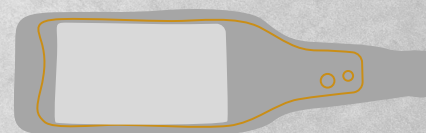
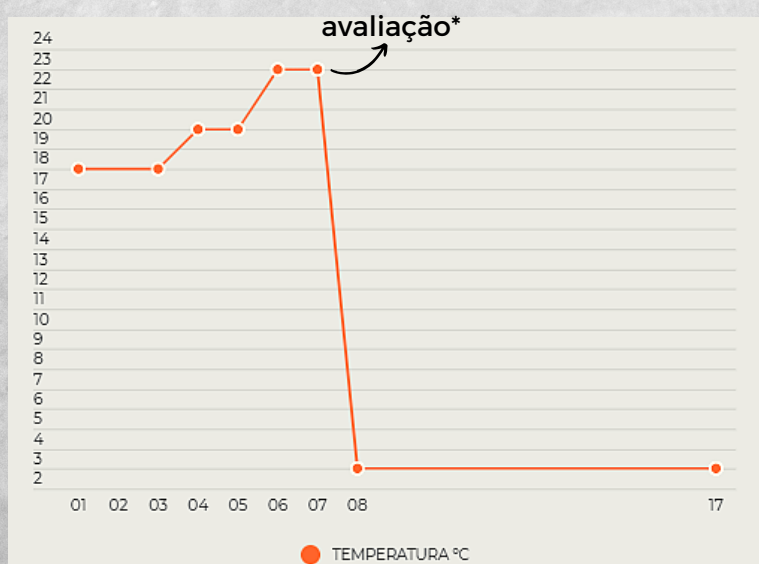
01 WHIRLFLOC

50g

Styrian
Goldings

60min

FERMENTAÇÃO / MATURAÇÃO



Envase

6g/L
Açúcar

10 Dias
18°C à 25°C

avaliação* - Antes de passar para fase de maturação, é importante avaliar as características da cerveja, tais como: Densidade, sabor e aroma.

20 litros

IRISH RED ALE

Artesanando
INGREDIENTES E ARTIGOS CERVEJEIROS

IBU

27

EBC

27

ABV

4,7%

ÁGUA
INICIAL

11l



ÁGUA
LAVAGEM

20l

MOSTURA

90
min



Ingredientes

3,14 KG MALTE PILSEN (3 EBC)

0,63 kg MALTE MELANO (80 EBC)

0,34 KG MALTE CARA RUBY (50 EBC)

0,11 KG MALTE CARAMEL 100 (100 EBC)

0,05 KG MALTE CHOCOLATE (900 EBC)

50G LÚPULO FUGGLES

01 WHIRLFLOC TABLET

1,0 pkg SAFALE ENGLISH ALE

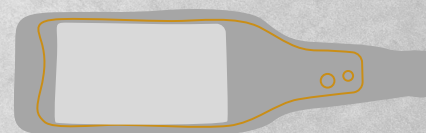
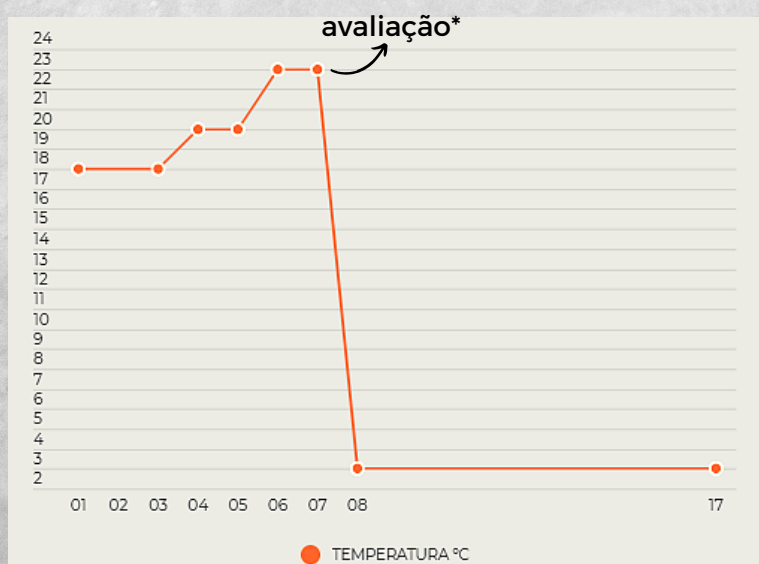
60
min

FERVURA

OG 1,046
FG 1,010



FERMENTAÇÃO / MATURAÇÃO



Envase

6g/L
Açúcar

10 Dias
18°C à 25°C

avaliação* - Antes de passar para fase de maturação, é importante avaliar as características da cerveja, tais como: Densidade, sabor e aroma.



20 litros

SWEET STOUT

Artesanando
INGREDIENTES E ARTIGOS CERVEJEIROS

IBU

26

EBC

75

ABV

5,9%

ÁGUA
INICIAL

15l



ÁGUA
LAVAGEM

16l

MOSTURA

90
min



Ingredientes

4,18 KG MALTE PILSEN (3 EBC)

0,66 kg AVEIA EM FLOCOS (2 EBC)

0,34 KG MALTE CHOCOLATE (900 EBC)

0,28 KG MALTE CARAMEL 100 (100 EBC)

0,21 KG CEVADA TORRADA (1100 EBC)

50G LÚPULO TARGET

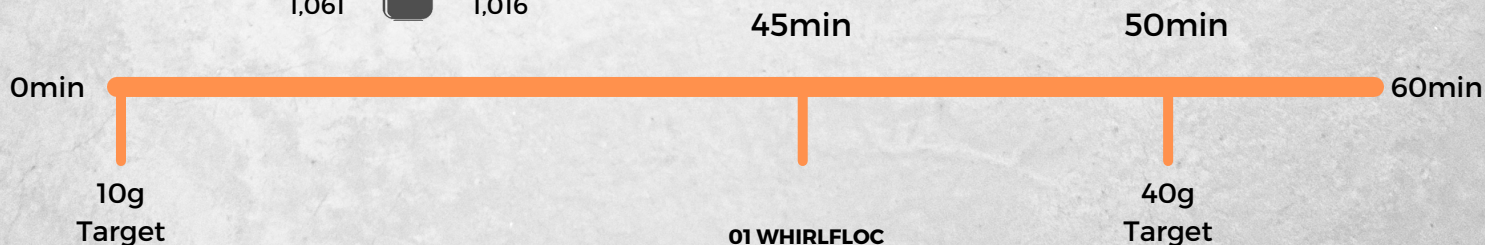
01 WHIRLFLOC TABLET

2,0 pkg SAFALE ENGLISH ALE

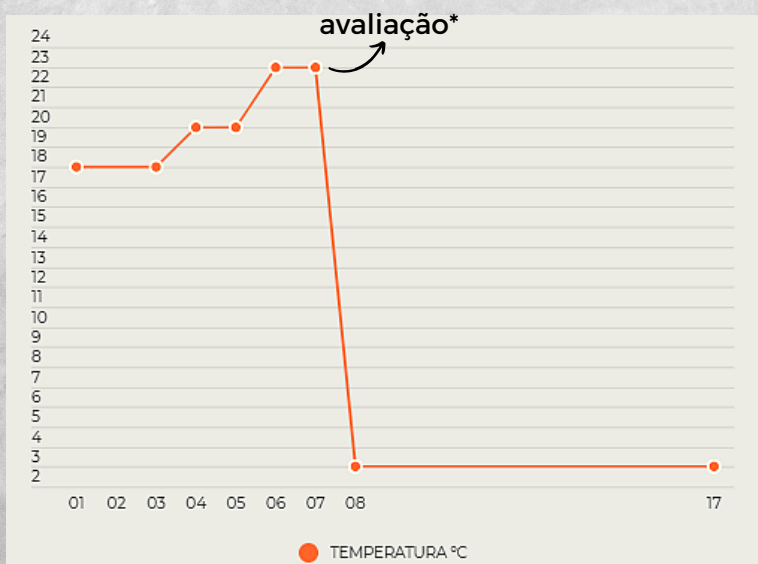
60
min

FERVURA

OG 1,061
FG 1,016



FERMENTAÇÃO / MATURAÇÃO



Envase

6g/L
Açúcar

10 Dias
18°C à 25°C

avaliação* - Antes de passar para fase de maturação, é importante avaliar as características da cerveja, tais como: Densidade, sabor e aroma.



(48) 9 8811-9384



WWW.ARTESANANDOINSUMOS.COM.BR



CONTATO@ARTESANANDOINSUMOS.COM.BR



@ARTESANANDOINSUMOS