

Cerveja sem álcool (< 0,5% ABV):

*Sugestão: Substituição 30% do malte por Flakes de milho (fornecedor Agrária) ou High Maltose (verificar correção de cor; ajuda a amenizar aroma/gosto de mosto/corpo – objetivo de estabilidade sensorial)

Extrato original: 5,5/6,5ºP

Fórmula para estimativa final álcool: **%ABV = (0,0862*OG – 0,1208)**

Mostura:

- Ajustar água de mostura para pH entre 4,6 e 5,1 (evitar pH ideal enzimas)
- Mostura com 50% da água (os outros 50% deixar a 92 graus aprox.)
- Não utilizar enzimas comerciais/externas.
- Arriar o malte a 40°C e subir 1 grau/min até rampa de 50 graus (repouso por 20 min)
- Arriar a água quente previamente separada (restante da água de mostura – 50%) para chegar em aprox. 74 graus celsius
- 74 graus por 40 minutos
- 78 graus por 20 min (mash out mais longo para total inativação das enzimas)

Fervura:

- Fervura ajustar pH para aprox 4,8/5,0
- Ferver por 75 min – utilizar BrewBrite (PVPP + Carragena – fornecedor LNF/Ashland) no final de fervura (objetivo estabilidade sensorial e coloidal) – dosagem sugerida 20g/hL
- Cuidado com lupulagem de amargor, priorizar lupulagem final da fervura para amargor/aroma

Fermentação:

- Não aerar o mosto no resfriamento
- Utilizar Maturex (LNF/Novozymes) aplicado na resfriada do mosto – dosagem 1,5g/hL (Imprescindível para evitar formação diacetil – não haverá descanso do diacetil)
- Levedura SafBrew LA-01 Fermentis
- Temperatura de fermentação: 15-25°C
- A atenuação deve ser entre 0,5/0,8ºP
- Quando atingir 0,5/0,8ºP abrir o frio (cold crash)
- “Lavar” com CO2 durante 4 dias aprox. (objetivo sensorial, expulsar compostos voláteis)
- Dry hop é bem-vindo caso necessite mascarar ainda mais o perfil de “mosto” do produto.

Maturação:

- Aplicar algum estabilizante coloidal/auxiliar decantação a base de ácido tânico ou a base de sílica – objetivo de estabilidade sensorial/coloidal

Envase/Pasteurização:

- Pasteurização entre 80 e 120 UP's