



Ignacio Ezequiel Contreras ME
Rua Capitão João Busse, Nº 28, Casa C, Bairro Cajuru
82.900-130 - Curitiba, PR
CNPJ: 18.725.928/0001-07, IE: 9064085201

Receita		American Pale Ale	
Volume	20	Litros	
Peso Malte	5,15	Kg	
Quantidade de água Total	31,7	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja de coloração acobreada, moderadamente amarga e aromas cítricos
---------------------	--

Sugestão Harmonização	Carpaccio, choriço, carnes assadas e chilli
-----------------------	---

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	4,7	Kg
Cara Pils	0,3	Kg
Crystal	0,15	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Chinook	15	g
Cascade	25	g
Centennial	25	g
Fermento	Quantidade	
US-05	1	PCT

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 18,5 litros de água	Temperatura 74 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 67 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	67 °C	90 minutos
Mash out	76 °C	15 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 13,2 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Chinook	No início da fervura	15 g
Adicione o lúpulo Cascade	45 minutos após início da fervura	10 g
Adicione o lúpulo Centennial	45 minutos após início da fervura	10 g
Adicione o lúpulo Cascade	60 minutos após início da fervura	15 g
Adicione o lúpulo Centennial	60 minutos após início da fervura	15 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial/final SG	1055 OG/ 1012 FG
Priming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

Tempo em dias	10 dias	Temperatura	2 °C
---------------	---------	-------------	------

Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	5,6%
Amargor - IBU	41 IBU
Cor - EBC	16 EBC