



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		Amber Ale	
Volume	20	Litros	
Peso Malte	5,1	Kg	
Quantidade de água Total	32	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja de coloração âmbar, sabores de caramelo e aromas cítricos
---------------------	---

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

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	4	Kg
Munich Dark	0,4	Kg
Cara Gold	0,3	Kg
Caraaroma	0,2	Kg
Melano	0,2	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Cascade	20	g
Magnum	15	g
Centennial	20	g
Fermento	Quantidade	
Us-05	1	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 22 litros de água	Temperatura 71 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 67 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	67 °C	60 minutos
Mash out	75 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 10 litros de água temperatura 75 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Magnum	No início da fervura	15 g
Adicione o lúpulo Cascade	45 min após inicio da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Centennial	60 min após inicio da fervura	20 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial/final SG	1053 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	5,4%
Amargor - IBU	38

