



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	40	Litros	
Peso Malte	10,2	Kg	
Quantidade de água Total	64	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	8	Kg
Munich Dark	0,8	Kg
Cara Gold	0,6	Kg
Caraaroma	0,4	Kg
Melano	0,4	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Cascade	40	g
Magnum	30	g
Centennial	40	g
Fermento	Quantidade	
Us-05	2	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 44 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 20 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

