



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	Belgian Blond
Volume	20 Litros
Peso Malte	5,4 Kg
Quantidade de água Total	31,8 L

Descrição do Estilo Cerveja clara, com aromas maltados e alcoólica

Sugestão Harmonização Massas, aperitivos fritos, comidas condimentadas

Ingredientes

Malte	Quantidade
Pilsen	3,5 Kg
Vienna	0,6 Kg
Aveia em flocos	0,5 Kg
Biscuit	0,3 Kg
Açúcar	0,5 Kg
Lúpulos	Quantidade
Tettnang	50 g
Fermento	Quantidade
Mangrove Jack's Belgian Tripel - M-31	1 pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 17,7 litros de água	Temperatura 68 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 66 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	66 °C	60 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 14,1 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o Açúcar	No início da fervura	0,5 Kg
Adicione o lúpulo Tettnang	No início da fervura	50 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,063 OG / 1,004 FG
Priming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

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

Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	7,8%
Amargor - IBU	22,3 IBU
Cor - EBC	12,6 EBC