



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	30	Litros	
Peso Malte	8,1	Kg	
Quantidade de água Total	47,7	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja clara, com aromas maltados e alcoólica		
Sugestão Harmonização	Massas, aperitivos fritos, comidas condimentadas		

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	5,25	Kg
Vienna	0,9	Kg
Aveia em flocos	0,75	Kg
Biscuit	0,45	Kg
Açúcar	0,75	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Tettnang	75	g
Fermento	Quantidade	
Mangrove Jack's Belgian Tripel - M-31	1,5	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 26,55 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 21,15 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o Açúcar	No início da fervura	0,75 Kg
Adicione o lúpulo Tettnang	No início da fervura	75 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Densidade 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