



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	40	Litros	
Peso Malte	10,8	Kg	
Quantidade de água Total	63,6	Litros	

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

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	7	Kg
Vienna	1,2	Kg
Aveia em flocos	1	Kg
Biscuit	0,6	Kg
Açúcar	1	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Tettnang	100	g
Fermento	Quantidade	
Mangrove Jack's Belgian Tripel - M-31	2	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 35,4 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 28,2 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	1 Kg
Adicione o lúpulo Tettnang	No início da fervura	100 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