



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	ESB/Strong Bitter	
Volume	20	Litros
Peso Malte	5,3	Kg
Quantidade de água Total	32,2	Litros

Descrição do Estilo Uma Ale inglesa, amarga, de intensidade moderada a moderadamente forte.

Sugestão Harmonização Carne assada, carpaccio, faisão e kebab de carne.

### Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	3,8	Kg
Pale Malt, Maris Otter	1	Kg
Caramel Munich Dark	0,5	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Target	24	g
Challenger	15	g
East Kent Goldings	11	g
Fermento	Quantidade	
S-04	1	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 16,8 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 15,4 litros de água temperatura 75 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

### Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Target	No início da fervura	24 g
Adicione o lúpulo Challenger	45 minutos após o início da fervura	15 g
Adicione o East Kent Goldings	45 minutos após o início da fervura	11 g

### Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	19 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnidade inicial/final SG	1057 OG/ 1015 FG
Primming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

### Maturação

Tempo em dias	10 dias	Temperatura	2 °C
---------------	---------	-------------	------

### Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	5,6%
Amargor - IBU	42,5
Cor - EBC	21,4