



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	30	Litros
Peso Malte	7,95	Kg
Quantidade de água Total	48,3	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	5,7	Kg
Pale Malt, Maris Otter	1,5	Kg
CaraMunich Dark	0,75	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Target	36	g
Challenger	22,5	g
East Kent Goldings	16,5	g
Fermento	Quantidade	
Empire Ale M15	1,5	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 25,2 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 23,1 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	36 g
Adicione o lúpulo Challenger	45 minutos após o início da fervura	22,5 g
Adicione o East Kent Goldings	45 minutos após o início da fervura	16,5 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	19 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade 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