



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		IPA	
Volume	40	Litros	
Peso Malte	12,6	Kg	
Quantidade de água Total	66,6	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja clara, amarga e intenso aroma cítrico
---------------------	---

Sugestão Harmonização	Carne assada, Chilli, Salmão
-----------------------	------------------------------

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	11,6	Kg
CaraPils	0,6	Kg
Crystal	0,4	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Centennial	40	g
Chinook	80	g
Citra	80	g
Fermento	Quantidade	
US - 05	2	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 44 litros de água	Temperatura 73 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 66 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	66 °C	90 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 22,6 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Centennial	No início da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Chinook	No início da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Centennial	45 min após início da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Citra	45 min após início da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Chinook	60 min após início da fervura	60 g
Adicione o lúpulo Citra	60 min após início da fervura	60 g

Fermentação

Descrição	Observação
Tempo - dias/temperatura	10 dias de fermentação em 18°C
Densidade inicial / final	1068 OG / 1014 FG
Primming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

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

Estatísticas Gerais

Teor Alcoólico	7,2%
Amargor - IBU/ Cor EBC	58 IBU e 22 EBC

