

 <p>Sua Cerveja começa aqui!</p>	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 Irish Red Ale	
	Volume		20	Litros
	Peso Malte		4,85	Kg
	Quantidade de água Total		32	Litros
Descrição do Estilo	Cerveja de coloração avermelhada, sabores de caramelo e aromas torrados			
Sugestão Harmonização	Carpaccio, burritos, carnes assadas e tortilhas			
Ingredientes				
Malte			Quantidade	
Pale Ale			4,5	Kg
Cara Gold			0,15	Kg
Caraaroma			0,15	Kg
Cevada torrada			0,05	Kg
Lúpulos			Quantidade	
East Kent Golding			35	g
Fermento			Quantidade	
S-04			1	pct
Brassagem				
Descrição		Observação		
Separe para mostura	22 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		10 litros de água temperatura 75 °C		
Recircule até clarificar				
Transfira para Panela de fervura				
Fervura (60 minutos)				
Descrição		Observação	Quantidade	
Adicione o lúpulo East Kent Golding		No início da fervura	35	g
Fermentação				
Descrição		Observação		
Temperatura		18 °C		
Tempo Mínimo de dias		7 dias		
Desnsidade inicial/final SG		1052 OG/ 1012 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		5,3%		
Amargor - IBU		21		
Cor - EBC		30		