

 <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		30	Litros
	Peso Malte		7,25	Kg
	Quantidade de água Total		48	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			6,75	Kg
Cara Gold			0,225	Kg
Caraaroma			0,225	Kg
Cevada torrada			0,05	Kg
Lúpulos			Quantidade	
East Kent Golding			35	g
Fermento			Quantidade	
S-04			1,5	pct
Brassagem				
Descrição		Observação		
Separe para mostura	33 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 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		