

 <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		<b>Receita</b> <b>Irish Red Ale</b>	
	<b>Volume</b>		<b>30</b>	<b>Litros</b>
	<b>Peso Malte</b>		<b>7,25</b>	<b>Kg</b>
	<b>Quantidade de água Total</b>		<b>48</b>	<b>Litros</b>
<b>Descrição do Estilo</b>	Cerveja de coloração avermelhada, sabores de caramelo e aromas torrados			
<b>Sugestão Harmonização</b>	Carpaccio, burritos, carnes assadas e tortilhas			
<b>Ingredientes</b>				
<b>Malte</b>			<b>Quantidade</b>	
Pale Ale			6,75	Kg
Cara Gold			0,225	Kg
Caraaroma			0,225	Kg
Cevada torrada			0,05	Kg
<b>Lúpulos</b>			<b>Quantidade</b>	
East Kent Golding			35	g
<b>Fermento</b>			<b>Quantidade</b>	
S-04			1,5	pct
<b>Brassagem</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
Separe para mostura	33 litros de água	Temperatura 71 °C		
Adicione o malte moído		Esperar Temperatura estabilizar 67 °C		
<b>Mostura</b>				
<b>Rampa</b>		<b>Temperatura</b>		<b>Tempo</b>
Sacarificação		67 °C		60 minutos
Mash out		75 °C		10 minutos
<b>Filtragem</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
Separe para a filtragem	15 litros de água temperatura 75 °C			
Recircule até clarificar				
Transfira para Panela de fervura				
<b>Fervura (60 minutos)</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		<b>Quantidade</b>
Adicione o lúpulo East Kent Golding		No início da fervura		35 g
<b>Fermentação</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
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		
<b>Maturação</b>				
Tempo em dias	10 dias	Temperatura	2 °C	
<b>Estatísticas Gerais</b>				
Teor Alcólico		5,3%		
Amargor - IBU		21		
Cor - EBC		30		