



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		Kölsch	
Volume	30	Litros	
Peso Malte	6,6	Kg	
Quantidade de água Total	46,95	Litros	

Descrição do Estilo Cerveja limpa, fresca e equilibrada. Nota muito sutil de frutas e lúpulos.

Sugestão Harmonização Bolinho de bacalhau, Ceasar Salad, lula frita e sushi.

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	4,5	Kg
Vienna	1,5	kg
Munich Dark	0,6	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Hallertau Magnum	18	g
Hallertauer Mittelfrueh	22,5	g
Fermento	Quantidade	
Nottingham	1,5	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 21,75 litros de água	Temperatura 69 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 65 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	65 °C	60 minutos
Mash out	75 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 25,2 litros de água temperatura 75 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Hallertau Magnum	No início da fervura	18 g
Adicione o Hallertauer Mittelfrueh	50 min após o início da fervura	22,5 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	16 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial/final SG	1048 OG/ 1009 FG
Priming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

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

Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	5,1%
Amargor - IBU	25
Cor - EBC	9,2

