



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	Pilsen
Volume	20 Litros
Peso Malte	4,5 Kg
Quantidade de água Total	31,4L

Descrição do Estilo Cerveja clara, leve com aroma de pão

Sugestão Harmonização Bacalhau, camarão, salmão e saladas de folhas verdes

Ingredientes

Malte	Quantidade
Pilsen Cargil 100%	4,5 Kg
Lúpulos	Quantidade
Magnum	15 g
Perle	10 g
Fermento	Quantidade
W - 34/70	2 pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 16,5 litros de água	Temperatura 67 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 67 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	67 °C	90 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 15 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Magnum	No início da fervura	15 g
Adicione o lúpulo Perle	60 minutos após início da fervura	10 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	10 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,043 OG / 1,012 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	4,9%
Amargor - IBU	25 IBU
Cor - EBC	7 EBC