



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	40	Litros	
Peso Malte	9	Kg	
Quantidade de água Total	63	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja clara, leve com aroma de pão
Sugestão Harmonização	Bacalhau, camarão, salmão e saladas de folhas verdes

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	9	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Magnum	30	g
Perle	20	g
Fermento	Quantidade	
W - 34/70	4	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 33 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 30 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Magnum	No início da fervura	30 g
Adicione o lúpulo Perle	60 minutos após início da fervura	20 g

Fermentação

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