



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		Porter	
Volume	30	Litros	
Peso Malte	6	Kg	
Quantidade de água Total	46,5	Litros	

Descrição do Estilo	Cerveja escura com aroma e sabores de chocolate e caramelo
---------------------	--

Sugestão Harmonização	Brownie, carnes grelhadas e de panela, cheesecake, chocolate
-----------------------	--

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pale	4,5	Kg
Cara Amber	0,6	Kg
Caraaroma	0,6	Kg
Malte Chocolate	0,3	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Styrian Goldings	75	g
Fermento	Quantidade	
S-04	1,5	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 22,5 litros de água	Temperatura 69 °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 24 litros de água temperatura 75 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Styrian Goldings	No início da fervura	30 g
Adicione o lúpulo Styrian Goldings	50 minutos após início da fervura	45 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Densidade inicial / final	1,043 OG / 1,011 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	4,2%
Amargor - IBU	25 IBU
Cor - EBC	50 EBC