



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		Quadrupel	
Volume	20	Litros	
Peso Malte	6,96	Kg	
Quantidade de água Total	33	Litros	

Descrição do Estilo Cerveja acobreada, com notas de frutas passas e alcoólica

Sugestão Harmonização Queijos azuis, carne de porco e chocolates

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	5,5	Kg
Cara Gold	0,3	Kg
Aveia em flocos	0,3	Kg
Special B	0,3	Kg
Açúcar	0,5	Kg
Malte Chocolate	0,06	Kg

Lúpulos	Quantidade	
Warrior	12	g
Saaz	25	g

Fermento	Quantidade	
trappist	2	vial

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 20 litros de água	Temperatura 68 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 65 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	65 °C	60 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 13 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o Açúcar	No início da fervura	0,5 Kg
Adicione o lúpulo Warrior	No início da fervura	12 g
Adicione o lúpulo Saaz	50 min após o início da fervura	25 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,079 OG / 1,006 FG
Primming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

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

Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	9,6%
Amargor - IBU	22,3 IBU

Cor - EBC	38,6
-----------	------