



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	30	Litros	
Peso Malte	10,44	Kg	
Quantidade de água Total	49,5	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	8,25	Kg
Cara Gold	0,45	Kg
Aveia em flocos	0,45	Kg
Special B	0,45	Kg
Açúcar	0,75	Kg
Malte Chocolate	0,09	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Warrior	18	g
Saaz	37,5	g
Fermento	Quantidade	
trappist	2,5	vial

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 30 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 19,5 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	0,75 Kg
Adicione o lúpulo Warrior	No início da fervura	18 g
Adicione o lúpulo Saaz	50 min após o início da fervura	37,5 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