



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	Season	
Volume	20	Litros
Peso Malte	5,38	Kg
Quantidade de água Total	32,3	Litros

Descrição do Estilo	Cerveja clara e refrescante, final seco e aroma condimentado
---------------------	--

Sugestão Harmonização	Saladas, peixes e frutos do mar
-----------------------	---------------------------------

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	4,5	Kg
trigo	0,25	Kg
Caramel Munich I	0,25	Kg
Munich Dark	0,13	Kg
Vienna	0,25	Kg
Lúpulos	Quantidade	
East Kent Golding	40	g
Styrian Golding	20	g
Fermento	Quantidade	
Belle Saison	1	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 19,2 litros de água	Temperatura 62 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 60 °C

Mostura

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

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 13,1 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo East Kent Golding	No início da fervura	40 g
Adicione o lúpulo Styrian Goldings	55 min após o início da fervura	20 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,059 OG / 1,009 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	6,3%
Amargor - IBU	27,8 IBU
Cor - EBC	13,7
