



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	Scottish Heavy	
Volume	20	Litros
Peso Malte	3,5	Kg
Quantidade de água Total	30,5	Litros

Descrição do Estilo	Cerveja bem maltada, com sabor e aroma de caramelo escuro
Sugestão Harmonização	Sobremesas e carnes em molho agri-doce

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pale	1,7	Kg
Melanoidina	0,9	Kg
CaraMunich Light	0,6	Kg
Cara Gold	0,3	Kg
Lúpulos	Quantidade	
East Kent Golding	20	g
Fuggle	15	g
Fermento	Quantidade	
Mangrove Jacks Empire Ale - M15	1	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 12,2 litros de água	Temperatura 68 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 66 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	66 °C	60 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 18,3 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	15 min após o início da fervura	20 g
Adicione o lúpulo Fuggle	50 min após o início da fervura	15 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,037 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	3,5%
Amargor - IBU	17,5 IBU
Cor - EBC	32,3