



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	30	Litros
Peso Malte	5,25	Kg
Quantidade de água Total	45,75	Litros

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

### Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pale	2,55	Kg
Melanoidina	1,35	Kg
CaraMunich Light	0,9	Kg
Cara Gold	0,45	Kg
Lúpulos	Quantidade	
East Kent Golding	30	g
Fuggle	22,5	g
Fermento	Quantidade	
Mangrove Jacks Empire Ale - M15	1,5	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 18,3 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 27,45 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	30 g
Adicione o lúpulo Fuggle	50 min após o início da fervura	22,5 g

### Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Densidade inicial / final	1,037 OG / 1,009 FG
Priming - 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