

 <p>Sua Cerveja começa aqui!</p>	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		Stout	
	Volume		20		litros	
	Peso Malte		3,9		Kg	
	Quantidade de água Total		30,8		Litros	
Descrição do Estilo		Cerveja escura, aromas de torra, café e chocolate.				
Sugestão Harmonização		Chocolates, sobremesas (petit gateau, brigadeiro, etc...)				
Ingredientes						
Malte				Quantidade		
Pale				3		Kg
Cevada em flocos				0,5		Kg
Malte Chocolate				0,2		Kg
Carafa III				0,1		Kg
Cevada Torrada				0,1		Kg
Lúpulos				Quantidade		
Challenger				30		g
Fermento				Quantidade		
S-04 - Fermentis				1		pct
Brassagem						
Descrição			Observação			
Separe para brassagem 14,7 litros de água			Temperatura 53 °C			
Adicione o malte moído			Esperar Temperatura estabilizar 49 °C			
Mostura						
Rampa		Temperatura		Tempo		
Protease		49 °C		15 minutos		
Sacarificação		64 °C		60 minutos		
Mash out		76 °C		10 minutos		
Filtragem						
Descrição			Observação			
Separe para a filtragem 16,1 litros de água temperatura 76 °C						
Recircule até clarificar						
Transfira para Panela de fervura						
Fervura (60 minutos)						
Descrição		Observação		Quantidade		
Adicione o lúpulo Challenger		No início da fervura		30 g		
Fermentação						
Descrição			Observação			
Temperatura			18 °C			
Tempo Mínimo de dias			7 dias			
Desnsidade inicial / final			1,041 OG / 1,008 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			4,4%			
Amargor - IBU			30 IBU			
Cor - EBC			27 SRM			

I