

 <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</p>	Receita		Stout	
	Volume		30	litros
	Peso Malte		5,85	Kg
	Quantidade de água Total		46,2	Litros
Descrição do Estilo	Cerveja escura, aromas de torra, café e chocolate.			
Sugestão Harmonização	Chocolates, sobremesas (petit gateau, brigadeiro, etc...)			
Ingredientes				
Malte			Quantidade	
Pale			4,5	Kg
Cevada em flocos			0,75	Kg
Malte Chocolate			0,3	Kg
Carafa III			0,15	Kg
Cevada Torrada			0,15	Kg
Lúpulos			Quantidade	
Challenger			45	g
Fermento			Quantidade	
S-04 - Fermentis			1,5	pct
Brassagem				
Descrição		Observação		
Separe para brassagem 22,05 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 24,15 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	45	g
Fermentação				
Descrição		Observação		
Temperatura		18 °C		
Tempo Mínimo de dias		7 dias		
Desnsidade inicial / final		1,041 OG / 1,008 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		4,4%		
Amargor - IBU		30 IBU		
Cor - EBC		27 SRM		

I