

 <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...)			
<b>Ingredientes</b>				
<b>Malte</b>			<b>Quantidade</b>	
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
<b>Lúpulos</b>			<b>Quantidade</b>	
Challenger			45	g
<b>Fermento</b>			<b>Quantidade</b>	
S-04 - Fermentis			1,5	pct
<b>Brassagem</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
Separe para brassagem 22,05 litros de água		Temperatura 53 °C		
Adicione o malte moído		Esperar Temperatura estabilizar 49 °C		
<b>Mostura</b>				
<b>Rampa</b>		<b>Temperatura</b>		<b>Tempo</b>
Protease		49 °C		15 minutos
Sacarificação		64 °C		60 minutos
Mash out		76 °C		10 minutos
<b>Filtragem</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
Separe para a filtragem 24,15 litros de água temperatura 76 °C				
Recircule até clarificar				
Transfira para Panela de fervura				
<b>Fervura (60 minutos)</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		<b>Quantidade</b>
Adicione o lúpulo Challenger		No início da fervura		45 g
<b>Fermentação</b>				
<b>Descrição</b>		<b>Observação</b>		
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		
<b>Maturação</b>				
Tempo em dias	10 dias	Temperatura	10 °C	
<b>Estatísticas Gerais</b>				
Teor Alcólico		4,4%		
Amargor - IBU		30 IBU		
Cor - EBC		27 SRM		

I