



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	Weiss	
Volume	30	Litros
Peso Malte	6,6	Kg
Quantidade de água Total	46,95	Litros

Descrição do Estilo	Cerveja clara, leve, com aroma de banana e cravo.
Sugestão Harmonização	Frutos do mar, salada de folhas verdes, queijos leves, banoffi

### Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	3,3	Kg
Trigo	3,3	Kg

Lúpulos	Quantidade	
Hallertau Mittelfrueh	60	g

Fermento	Quantidade	
SafeBrew WB-06	1,5	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 24,3 litros de água	Temperatura 45 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 40 °C

### Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Proteíca	40 °C	15 minutos
Sacarificação	66 °C	90 minutos
Mash out	76 °C	15 minutos

### Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 22,65 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

### Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Mittelfrueh	30 minutos após início da fervura	30 g
Adicione o lúpulo Mittelfrueh	60 minutos após início da fervura	30 g

### Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	22°C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial/final SG	1048 OG / 1014 FG
Primming - g/L de açúcar	6 gramas/ litro de cerveja

### Maturação

Tempo em dias	10 dias	Temperatura	2°C
---------------	---------	-------------	-----

### Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	4,5%
Amargor - IBU	10 IBU
Cor - EBC	7 EBC

I