



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                  | <b>Belgian Blond</b> |
| Volume                   | <b>20 Litros</b>     |
| Peso Malte               | <b>5,4 Kg</b>        |
| Quantidade de água Total | <b>31,8 L</b>        |

Descrição do Estilo Cerveja clara, com aromas maltados e alcoólica

Sugestão Harmonização Massas, aperitivos fritos, comidas condimentadas

### Ingredientes

| Malte                                 | Quantidade |
|---------------------------------------|------------|
| Pilsen                                | 3,5 Kg     |
| Vienna                                | 0,6 Kg     |
| Aveia em flocos                       | 0,5 Kg     |
| Biscuit                               | 0,3 Kg     |
| Açúcar                                | 0,5 Kg     |
| Lúpulos                               | Quantidade |
| Tettnang                              | 50 g       |
| Fermento                              | Quantidade |
| Mangrove Jack's Belgian Tripel - M-31 | 1 pct      |

### Brassagem

| Descrição                                 | Observação                            |
|---|---------------------------------------|
| Separe para brassagem 17,7 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 14,1 litros de água temperatura 76 °C |            |
| Recircule até clarificar                                      |            |
| Transfira para Panela de fervura                              |            |

### Fervura

| Descrição                  | Observação           | Quantidade |
|----------------------------|----------------------|------------|
| Adicione o Açúcar          | No início da fervura | 0,5 Kg     |
| Adicione o lúpulo Tettnang | No início da fervura | 50 g       |

### Fermentação

| Descrição                  | Observação                   |
|----------------------------|------------------------------|
| Temperatura                | 18 °C                        |
| Tempo Mínimo de dias       | 7 dias                       |
| Desnsidade inicial / final | 1,063 OG / 1,004 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 | 7,8%     |
| Amargor - IBU | 22,3 IBU |
| Cor - EBC     | 12,6 EBC |