



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	Irish Red Ale	
Volume	40	Litros
Peso Malte	9,65	Kg
Quantidade de água Total	64	Litros

Descrição do Estilo	Cerveja de coloração avermelhada, sabores de caramelo e aromas torrados
---------------------	---

Sugestão Harmonização	Carpaccio, burritos, carnes assadas e tortilhas
-----------------------	---

### Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pale Ale	9	Kg
Cara Gold	0,3	Kg
Caraaroma	0,3	Kg
Cevada torrada	0,05	Kg
Lúpulos	Quantidade	
East Kent Golding	35	g
Fermento	Quantidade	
S-04	2	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para mostura 44 litros de água	Temperatura 71 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 67 °C

### Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	67 °C	60 minutos
Mash out	75 °C	10 minutos

### Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 20 litros de água temperatura 75 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

### Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo East Kent Golding	No início da fervura	35 g

### Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial/final SG	1052 OG/ 1012 FG
Priming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

### Maturação

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

### Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	5,3%
Amargor - IBU	21
Cor - EBC	30