

 <p>Sua Cerveja começa aqui!</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		<b>Receita</b>		<b>Porter</b>	
	<b>Volume</b>		<b>20</b>	<b>Litros</b>		
	<b>Peso Malte</b>		<b>4</b>	<b>Kg</b>		
	<b>Quantidade de água Total</b>		<b>31</b>	<b>Litros</b>		
<b>Descrição do Estilo</b>		Cerveja escura com aroma e sabores de chocolate e caramelo				
<b>Sugestão Harmonização</b>		Brownie, carnes grelhadas e de panela, cheesecake, chocolate				
<b>Ingredientes</b>						
<b>Malte</b>				<b>Quantidade</b>		
Pale				3	Kg	
Cara Amber				0,4	Kg	
Caraaroma				0,4	Kg	
Malte Chocolate				0,2	Kg	
<b>Lúpulos</b>				<b>Quantidade</b>		
Styrian Goldings				50	g	
<b>Fermento</b>				<b>Quantidade</b>		
S-04				1	pct	
<b>Brassagem</b>						
<b>Descrição</b>			<b>Observação</b>			
Separe para brassagem 15 litros de água			Temperatura 69 °C			
Adicione o malte moído			Esperar Temperatura estabilizar 67 °C			
<b>Mostura</b>						
<b>Rampa</b>		<b>Temperatura</b>		<b>Tempo</b>		
Sacarificação		67 °C		60 minutos		
Mash out		75 °C		10 minutos		
<b>Filtragem</b>						
<b>Descrição</b>			<b>Observação</b>			
Separe para a filtragem 16 litros de água temperatura 75 °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 Styrian Goldings		No início da fervura		20	g	
Adicione o lúpulo Styrian Goldings		50 minutos após início da fervura		30	g	
<b>Fermentação</b>						
<b>Descrição</b>			<b>Observação</b>			
Temperatura			18 °C			
Tempo Mínimo de dias			7 dias			
Densidade inicial / final			1,043 OG / 1,011 FG			
Priming - g/L de açúcar			7 g açúcar/ Litro de cerveja			
<b>Maturação</b>						
Tempo em dias		10 dias		Temperatura		
				2 °C		
<b>Estatísticas Gerais</b>						
Teor Alcólico			4,2%			
Amargor - IBU			25 IBU			
Cor - EBC			50 EBC			