



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	Saison	
Volume	30	Litros
Peso Malte	8,07	Kg
Quantidade de água Total	48,45	Litros

Descrição do Estilo Cerveja clara e refrescante, final seco e aroma condimentado

Sugestão Harmonização Saladas, peixes e frutos do mar

Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	6,75	Kg
trigo	0,375	Kg
Caramel Munich I	0,375	Kg
Munich Dark	0,195	Kg
Vienna	0,375	Kg
Lúpulos	Quantidade	
East Kent Golding	60	g
Styrian Golding	30	g
Fermento	Quantidade	
Belle Saison	1,5	pct

Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 28,8 litros de água	Temperatura 62 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 60 °C

Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Sacarificação	60 °C	60 minutos
Mash out	76 °C	10 minutos

Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 19,65 litros de água temperatura 76 °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	60 g
Adicione o lúpulo Styrian Goldings	55 min após o início da fervura	30 g

Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	18 °C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Desnsidade inicial / final	1,059 OG / 1,009 FG
Priming - g/L de açúcar	7 g açúcar/ Litro de cerveja

Maturação

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

Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	6,3%
Amargor - IBU	27,8 IBU
Cor - EBC	13,7
