

CREAM ALE 10L

ESTILO BJCP: Cream Ale

Cream Ale é um estilo americano de cerveja que surgiu no final do século 19, como uma variação das populares Pilsners. São cervejas claras, de boa carbonatação e seu amargor é sutil, mas bastante equilibrada com o sabor maltado. Uma ótima opção para um dia de calor.



DENSIDADE ORIGINAL (OG): 1.043 SG

DENSIDADE FINAL (FG): 1.009 SG

RELAÇÃO BU/SG: 0.357



APRORTE
10,00 L



ABV
ESTIMADO
4.4 %



ÍNDICE DE
AMARGOR
15.2 IBUs



CLASSIFICAÇÃO
DE COR
4.5 SRM

#1 - ETAPA DE MOSTURA

INGREDIENTES DA MOSTURA

QTD	NOME	TIPO	#	%/IBU	VOLUME
2.00 kg	Agrária Pilsen (1.8 SRM)	Grão	1	96.8 %	1.30 L
0.07 kg	Melanoidina (Agrária) (43.0 SRM)	Grão	2	3.2 %	0.04 L

OBS: Na primeira rampa, aquecer o volume de água até a temperatura da descrição. Ao colocar os grãos na água a temperatura chegará a temperatura alvo da rampa.

ETAPAS DA MOSTURA

NOME	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	DURAÇÃO
Saccharification	Adicionar 8.23 L de água a 68.5 °C	64.4 °C	60 min
Mash Out	Aquecer até 75.6 °C no decorso de 10 min	75.6 °C	10 min

LAVAGEM DOS GRÃOS

- 1º Após o Mash Out, esgotar todo a mistura e reservar o líquido, que será nosso 1º mosto.
- 2º Para a lavagem dos grãos, adicionar 7.68 L de água e aquecer a mistura até 75,6 °C. Deixar descansando por mais 30 minutos e fazer a 2º recirculação.
- 3º Após encerrar a etapa de lavagem dos grãos, juntar o 1º mosto com o 2º na panela de fervura.

OBS: esse procedimento de lavagem ajuda no aumento de eficiência da receita.

 Densidade pré-fervura estimada: 1.035 SG

#2 - ETAPA DE FERVURA – TEMPO: 60 minutos

INGREDIENTES DA FERVURA

QTD	NOME	TIPO	#	%/IBU	VOLUME
12.00 g	Cascade [3.40 %] - Fervura 60.0 min	Lúpulo	3	11.4 IBUs	-
18.00 g	Cascade [3.40 %] - Fervura 1.0 min	Lúpulo	4	3.8 IBUs	-

*Obs: a contagem deve ser feita regressivamente.

**Obs2: se tiver adição de mel, açúcar ou rapadura, o mesmo deve ser adicionado quando faltar 15 minutos para encerrar a fervura.



AO FINAL DOS
60 MINUTOS DE
FERVURA, RESFRIAR
O MOSTO ATÉ 20° C.

#3 - ETAPA DE FERMENTAÇÃO

INGREDIENTES DA FERMENTAÇÃO

QTD	NOME
1.0 pkg	FERMOALE AY4 (AEB GROUP #ALE - American & English)

ETAPAS DA FERMENTAÇÃO

Nº	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO
1	FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA	20.0 °C – DEVER SER COM TEMPERATURA CONTROLADA	7 DIAS
2	MATURAÇÃO	0.0 °C – DEVER SER COM TEMPERATURA CONTROLADA	7 DIAS

INGREDIENTES PARA DRY HOP OU ENVASE

QTD	NOME	TIPO	#	%/IBU	VOLUME
20.00 g	Cascade (opcional) [5.50 %] - 3.0 Days Before Bottling por 5.0 dias	Lúpulo	6	0.0 IBUs	-

DENSIDADE INICIAL ESTIMADA: 1.043 SG

DENSIDADE INICIAL MEDIDA: _____ SG

DENSIDADE FINAL ESTIMADA: 1.009 SG

DENSIDADE FINAL MEDIDA: _____ SG

OBS: AO ENCERRAR A FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA, MEDIR A FG PARA VERIFICAR SE ELA CHEGOU AO ESPERADO.

OBS 2: SE NÃO CONSEGUIR FAZER A MATURAÇÃO A 0°, FAZER ABAIXO DE 5° C.

#4 - ETAPA DE ENVASE

- 1 LAVAR COM DETERGENTE NEUTRO E SANITIZAR AS GARRAFAS COM ÁLCOOL 70 OU ÁCIDO PERACÉTICO.
- 2 ENVASAR A CERVEJA EM GARRAFAS AMBAR FAZENDO O PRIMMING EM CADA GARRAFA INDIVIDUALMENTE COM O AUXÍLIO DE UMA SERINGA DE 10ml.

RECEITA DE PRIMMING

- 1 PESAR 200G DE AÇÚCAR CRISTAL.
- 2 PESAR 200G DE ÁGUA.
- 3 MISTURAR A ÁGUA E O AÇÚCAR EM UMA PAINELA. LEVAR AO FOGO E MISTURAR ATÉ FERVER. FERVER POR 1 MINUTO.
- 4 RESFRIAR A CALDA ATÉ 20° C
- 5 ADICIONAR 1 ML DESTA CALDA A CADA 100ML DE CERVEJA, COM UM AUXÍLIO DE 1 SERINGA DE 10ML.



#5 - DICAS

- Siga rigorosamente as etapas de limpeza e sanitização.
- Controle rigoroso de temperatura melhora a qualidade final.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e organizado.
- Paciência durante a maturação faz toda a diferença!

Boa Brassagem! 



Ingredientes selecionados



Qualidade garantida



Suporte para cervejeiros

www.craftbeerbrewshop.com.br