



DICAS DE PRODUÇÃO

Boas práticas para todas as receitas Craft Beer Brew Shop

#5 · DICAS

ANTES DE COMEÇAR

- Faça uma verificação de inventário pessoal de todos os seus equipamentos e ingredientes, e confira se os grãos estão moídos antes de fazer a cerveja.
- Certifique-se de que seu equipamento de preparação esteja limpo e pronto para a fabricação.

MOSTURA — SACARIFICAÇÃO

- Adicione o volume de água especificado e aqueça acima da temperatura de rampa (temperatura de ataque).
- Ao atingir a temperatura de ataque, misture os grãos moídos — o líquido passa a se chamar mosto.
- Usando BIAB, coloque os grãos no saco e adicione a água, mexendo para quebrar as bolas de massa.
- O termo mosto se refere à água açucarada não fermentada que se transformará em cerveja.

MOSTURA — MASH OUT

- Após a sacarificação, suba a temperatura para 75° C por 10 minutos para inativar as enzimas e facilitar a lavagem dos grãos.
- Nunca ultrapasse 77° C, para evitar liberação de taninos.

LAVAGEM DOS GRÃOS

- Na recirculação, abra apenas metade do registro para não compactar os grãos. Existem 3 tipos de lavagem:

Batch sparging (mais eficiente) — escorra o 1º mosto, adicione a água de lavagem a 75° C, descanse 10–20 min, recircule e drene.

Fly sparging — despeje água quente lentamente sobre os grãos, mantendo 5 cm ou mais de água acima do leito.

BIAB sem aspersão (mais prática) — levante o saco e deixe escorrer sem apertar.

EBULIÇÃO

- Ferva por 60 minutos (contagem regressiva) e adicione os lúpulos conforme o cronograma — cuidado com transbordamento.
- Se usar chiller de imersão, esterilize-o no mosto fervente faltando 10–15 min.
- Ao final, desligue o fogo e inicie o resfriamento imediatamente; o whirlpool (opcional) ajuda a decantar.

RESFRIAMENTO E TRASFEGA

ATENÇÃO: tudo que tocar o mosto agora precisa estar limpo e sanitizado!

- Resfrie o mosto o mais rápido possível, com chiller ou trocador de placas, para evitar contaminação.
- Certifique-se de que o termômetro esteja higienizado a cada uso.
- Abaixo de 26° C, transfira para o fermentador primário e balance vigorosamente para oxigenar.
- Meça a densidade próximo de 20° C para calcular o ABV.

FERMENTAÇÃO

- Fermento seco pode ser lançado direto, ou reidratado em água fervida e resfriada a pelo menos 32° C por 5 minutos.
- Levedura líquida: agite bem o pacote antes de adicionar ao mosto resfriado.
- Higienize o airlock e sele bem o fermentador.

DICAS DE FERMENTAÇÃO

- Fermente em ambiente escuro e fresco (18–21° C), com controlador de temperatura — luz solar prejudica o sabor.
- Tenha fermento seco reserva; recomendamos Safale US-05 (Ales americanas) e S-04 (Ales inglesas).

COLD CRASHING (OPCIONAL)

- 7 dias antes do engarrafamento, resfrie o fermentador a cerca de 1° C para decantar leveduras e proteínas, deixando a cerveja mais clara.

ENGARRAFAMENTO

- Higienize e sanitize todo o equipamento (sifão, tubos, garrafas, tampas) e tenha tampinhas suficientes.
- Siga a receita de priming da sua ficha técnica.
- Armazene as garrafas em ambiente escuro em temperatura ambiente por 1 semana (verão) ou 2 (inverno), depois leve à geladeira.



AINDA TEM DÚVIDAS?

Instagram @craftbeerbrewshop | WhatsApp (21) 98444-3716

Atendemos em horário comercial