

IPA

INDIA PALE ALE



CRAFT BEER

Brew Shop

A CERVEJA



FAMÍLIA ALE



ESTILO American India Pale Ale



ABV 6,3%



VOLUME 20 Litros



Todos os cálculos foram realizados para equipamentos com 70% de eficiência. Alguns itens, como água e rendimento dos maltes, podem ser afetados por fatores como qualidade da moagem e lavagem do bagaço, isso pode acarretar a necessidade de ajustes conforme o equipamento utilizado.

CARACTERÍSTICAS



COR

Dourado médio.



ESPUMA

Boa retenção de colarinho de cor branco a quase branco que deve persistir.



AROMA

Proeminente e intenso aroma de lúpulo com caráter cítrico



SABOR

Sabor de lúpulo de médio a alto, que deve refletir caráter de lúpulos Americanos com aspecto cítrico.

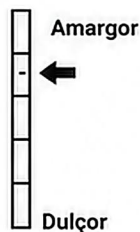
PARÂMETROS

OG 1.061

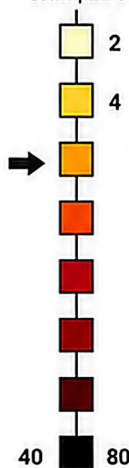
FG 1.013

ABV 6,3%

IBU -



SRM | EBC



INGREDIENTES



ÁGUA

TIPO	QUANTIDADE
BASE	17 litros
LAVAGEM	17 litros



LÚPULO

TIPO	QUANTIDADE	EFEITO	QUANDO
Chinook	30 grs	Amargor	Início da fervura
Cascade	25 grs	Amargor/aroma	30 min. após a fervura
Cascade	15 grs	Amargor/aroma	55 min. após a fervura
Chinook	30 grs	Amargor	55 min. após a fervura
Cascade	15 grs	Amargor/aroma	Dry Hopping
Chinook	10 grs	Amargor	Dry Hopping



LEVEDURA

FermoAle AY4

Levedura Ale Americana e Inglesa – Alta atenuação, perfil limpo e neutro, ideal para realçar o caráter do lúpulo.



MALTE

TIPO	QUANTIDADE
PILSEN	4,000 Kg
MUNICH	1,000 Kg
CARA RUBY	0,500 Kg
CARA DARK	0,200 Kg

PROCESSO



MOSTURA

Tempo	Temperatura
60 minutos	66 graus
10 minutos	78 graus

Eleva para 78 °C, mashout e transfere.



FERVURA

Tempo	Temperatura
80 minutos	-

Fervura vigorosa com adições de lúpulo conforme tabela.



FERMENTAÇÃO

Tempo	Temperatura
7 dias	20 graus

Cerca de 7 dias de fermentação.



MATURAÇÃO

Tempo	Temperatura
15 dias	0 grau

Maturação em baixa temperatura para clarificação e estabilidade.



CARBONATAÇÃO E ENVASE

Carbonate conforme sua preferência e realize o envase.



DICAS FINAIS

Utilize água de boa qualidade, mantenha a higiene rigorosa em todas as etapas e controle a temperatura da fermentação para obter o melhor resultado.

