



Cream Ale 20L

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.



Apronte
20.00 L



Densidade Original (OG)

1.044 SG

Densidade final (FG)

1.009 SG

Relação BU/SG: 0.337



Índice de
Amargor
15.0 IBUs



Abv
Estimado
4.6 %



Classificação
De cor
4.2 SRM

#1 - ETAPA DE MOSTURA

Ingredientes da Mostura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
4.20 kg	Agrária Pilsen (1.8 SRM)	Grão	1	97.7 %	2.74 L
0.10 kg	Melanoidina (Agrária) (43.0 SRM)	Grão	2	2.3 %	0.07 L

Etapas da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Duração
Sacarificação	Adicionar 14.90 L de água a 69.1 C	64.4 C	60 min
Mash Out	Aquecer até 75.6 C no decorso de 10 min	75.6 C	10 min

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.

Densidade pré-fervura estimada: 1.038 SG

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 17.01 L de água e aquecer a mistura até 75.6° C.

Deixar descansando por mais 30 minutos e fazer a 2ª recirculação. Ao finalizar, teremos nosso 2º mosto.

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.

#2 - ETAPA DE FERVURA – TEMPO: 60 minutos

Ingredientes da Fervura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
30.00 g	Cascade [3.40 %] - Fervura 60.0 min	Lúpulo	3	13.2 IBUs	-
20.00 g	Cascade [3.40 %] - Fervura 0.0 min	Lúpulo	4	1.8 IBUs	-

*Obs: a contagem deve ser feita regressivamente.

**Obs2: se tiver adição de mel, açúcar ou rapadura, o mesmo deve ser adicionar 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	Tipo	#	%/IBU	Volume
1.0 pkg	FERMOALE AY4 (AEB GROUP #ALE - American & English)	Levedura	5	-	-

DENSIDADE INICIAL ESTIMADA: 1.044 SG

DENSIDADE FINAL ESTIMADA: 1.009 SG

ETAPAS DA FERMENTAÇÃO

DENSIDADE INICIAL MEDIDA: _____ SG

DENSIDADE FINAL MEDIDA: _____ SG

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

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.

CÁLCULO DO ABV ATINGIDO (GRADUAÇÃO ÁLCOOLICA REAL DA CERVEJA)

ABV = (OG – FG) * 0,134 - EXEMPLO: (1049-1011)*0,134 = 5,092% DE ÁLCOOL

ABV REAL: _____ % ABV ESPERADO: 4.6 %



#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 ÂMBAR 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 PANELA. 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

ANTES DE COMEÇAR

- Faça uma verificação de inventário pessoal de todos os seus equipamentos e ingredientes e que grãos são moidos antes de fazer cerveja!
- Certifique-se de que seu equipamento de preparação esteja limpo e pronto para fabricação de cerveja.

MOSTURA - SACARIFICAÇÃO

- Adicione o volume de água especificado na receita em sua panela e comece a aquecer acima da sua temperatura da rampa. Isso fará com que tu ganches tempo e é conhecido como temperatura de ataque.
- Uma vez atingida a temperatura de ataque, comece a misturar os grãos moido. Este processo transforma os amidos dos grãos em açúcares fermentáveis e não fermentáveis e agora é chamado de mosto
- Se estiver usando o método Brew-in-a-Bag (BIAB), basta colocar seus grãos no saco e adicione sua água, mexendo o mosto para quebrar as bolas de massa. Igual fazer polenta.
- Uma vez que o processo de sacarificação é finalizado, o líquido é agora chamado de mosto, que é o termo cervejeiro para água açucarada não fermentada que será transformada em cerveja. (Pensar chá doce).

MOSTURA - MASH OUT

- Com a finalização da sacarificação, é recomendável que se faça a inativação das enzimas por meio de um processo chamado mash out, que consiste em subir a temperatura do "mash ou mosto" para 75° C, e mantê-la por um período de 10 minutos. Esse processo também ajudará a facilitar a lavagem dos grãos.
- Atenção, nunca passar de 77° C a fim de evitar a liberação de taninos.

LAVAGEM DOS GRÃOS

- Na recirculação uma boa dica é sempre abrir apenas metade do registro, isso ajuda a não compactar os grãos. Faça isso quantas vezes for necessário para alcançar clareza desejada. Existe 3 tipos de lavagem.

COLD CRASHING - OPTIONAL

Se você quiser limpar a sua cerveja para fins estéticos ou de estilo, um ótimo maneira de fazer isso é com o COLD CRASHING em sua cerveja. 7 dias antes do engarrafamento, simplesmente coloque o fermentador em uma geladeira, freezer com temperatura controlada em torno de 4 °C para esfriar rapidamente. Estabilidade rápida, deixando a temperatura provocará a decantação de leveduras e proteínas, clara.

RESFRIAMENTO E TRASFEGA

- **ATENÇÃO: TUDO QUE TOCAR O MOSTO AGORA PRECISA SER LIMPO E SANITIZADO !!!**
- Você vai querer esfriar seu mosto o mais rápido possível para evitar a infecção de levedura selvagens e/ou bactérias. A melhor maneira de fazer isso é com um chiller ou trocador de placas.
- Certifique-se de que seu termômetro esteja higienizado a cada uso!
- Depois de ter esfriado seu mosto até pelo menos 26°C, transfira-o para o seu fermentador primário.
- Balance vigorosamente o recipiente para frente e para trás por vários minutos para criar bolhas e introduzir oxigênio. Isso adiciona oxigênio para promover a saúde do fermento.
- Usando o refratômetro ou o densímetro faça a aferição da densidade do seu mosto, será importante para calcular o ABV (graduação alcoólica). Essa medição deve ser feita próximo a 20° C.

FERMENTAÇÃO

- Fermento seco - Embora esteja pronto para lançar diretamente da embalagem, alguns cervejeiros artesanais preferem reidratar o fermento antes de adicioná-lo ao fermentado.
- Para reidratar: basta adicionar o fermento seco a um pequeno jarro de água fervida e higienizada que foi resfriada e pelo menos a 32°C. Permita que o fermento se reidrate e descanse por menos 5 minutos antes de misturar ao mosto.
- Levedura líquida - Agite bem o frasco ou pacote para que o fermento líquido se misture completamente. Após é só adicionar diretamente no mosto resfriado. Fermento líquido é preferido por muitos fabricantes de cerveja para estilos de cerveja que não são possíveis usando uma levedura seca.
- Dar ao airlock um banho de desinfetante rápido e retornar a bombona ou balde de fermentação para selar completamente o fermentador.

DICAS DE FERMENTAÇÃO

- Mantenha sua cerveja em fermentação em um ambiente escuro e fresco entre 18 e 22 °C, sempre com a ajuda de um controlador de temperatura. Luz solar pode causar sabores indesejáveis em sua cerveja.
- Mantenha sempre alguns pacotes de fermento seco à mão para o caso de ficar preso no fermentação ou levedura que não funciona. Recomendamos Safale US-05 para American Estilo Ales e S-04 para English Style Ales. Também substituímos quaisquer pacotes de fermento inviaçõe ao atendimento ao cliente.

ENGARRAFAMENTO

- Antes de engarrafar, certifique-se de que todo o equipamento (tubo, tubos, etc.) esteja limpo e sanitizado. Certifique-se também de que tenha tampas etc.) esteja higienizado e sanitizado.
- Siga a receita de primming descrita acima.
- Armazene suas garrafas de cerveja em um ambiente escuro em torno da temperatura ambiente por 1 semana (Verão) ou 2 (Inverno). Leve à geladeira e sirva, ou envelheça as garrafas por mais tempo, dependendo do estilo da cerveja.



AINDA TEM DÚVIDAS?



@craftbeerbrewshop



Whats (21)98444-3716