



<http://www.infobeer.com.br>

RECEITA APA 20 L

Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 20 l Qtd Total de água: 33l Tempo de brassagem: 4hs	Qtd estimada para engarrafar: 19L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%	
---	--	--

Gravidade, teor alcoólico e cor

Gravidade Original Estimada: 1050~1059 SG Gravidade Final Estimada: 1010~1012 SG Álcool estimado: 5~5.8%	Amargura: 40 IBUs	SRM: 11.1 EBC: 25
---	--------------------------	--

INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pale Ale 4.5kg	Grão	85 %
Malte Carared 520 gr	Grão	10 %
Malte Caramalt 260 gr	Grão	5 %
Lúpulo COLUMBUS [14%] - Fervura 60,0 min 25 Gramas	Lúpulo	31 IBUs
Lúpulo CASCADE [9 %] - Infusão 10,0 min 20 Gramas	Lúpulo	7 IBUs
Lúpulo COLUMBUS [14 %] - Infusão 0,0 min 30 Gramas	Lúpulo	2 IBUs
Lúpulo CASCADE [9%] DH 5 dia de fermentação 5 g / Litro	Lúpulo	~~~~
Lúpulo COLUMBUS [14%] DH 5 dia de fermentação 5 g / Litro	Lúpulo	~~~~
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis US05 (Com Starter)	Fermento	US05

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1 (PARADA PRÓTEICA)	50	10
RAMPA 2	65	60
MASHOUT	78	15

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	1 DIA
RAMPA 2	20	4 DIAS
RAMPA 3 (DESCANSO DIACETIL)	22	2 DIAS
RAMPA 4 (MATURAÇÃO)	15	1
RAMPA 5 (MATURAÇÃO)	10	1
RAMPA 6 (COLD)	0	5~10

Receita Elaborada por:

Brugs/Jota

Cheers

