



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

RECEITA IPA 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: 1.063 ~1.068 SG	Amargura: 48.5 IBUs	
Gravidade Final Estimada: 1.012 ~1.015SG		
Álcool estimado: 6.2%		

INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pale Ale 6kg	Grão	80 %
Malte Carared 200 g	Grão	10 %
Malte Caramunich I 250 g	Grão	10%
Lúpulo GALENA [10%] - Fervura 60,0 min 20 Gramas	Lúpulo	28 IBUs
Lúpulo SIMCOE [12 %] - Infusão 15,0 min 10 Gramas	Lúpulo	16 IBUs
Lúpulo AMARILLO [8 %] - Infusão 5,0 min 20 Gramas	Lúpulo	4.5 IBUs
Lúpulo CITRA [11%] DH 5 dia de fermentação 5 g / Litro	Lúpulo	~~~~
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis S-4 (Com Starter)	Fermento	S-4

RAMPAS DE MOSTURA

RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	68	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

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

