



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

## RECEITA OKTOBERFEST 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

<b>Gravidade Original Estimada:</b> 1045~1051SG  <b>Gravidade Final Estimada:</b> 1010~1012 SG  <b>Álcool estimado:</b> 4.5~5.2%	<b>Amargor: 23 IBUs</b>	<b>SRM: 6</b> <b>EBC: 11.5</b>
---	-------------------------	-----------------------------------

MACRO DIVISÃO	SRM	TONALIDADE	EBC	CLASSIF. →
Palha	2 - 3		3,94 - 5,91	Cerveja Clara até 20 EBC
Amarelo	3 - 4		5,91 - 7,88	
Ouro	4 - 5		7,88 - 9,85	
Âmbar	6 - 9		11,82 - 17,73	
Profundo âmbar / cobre luz	10 - 14		19,70 - 27,58	Cerveja Escuro ≥ 20 EBC
Cobre	14 - 17		27,58 - 33,49	
Profundo cobre/castanho claro	17 - 18		33,49 - 35,46	
Castanho	19 - 22		37,43 - 43,34	
Castanho Escuro	22 - 30		43,34 - 59,10	
Castanho muito escuro	30 - 35		59,10 - 68,95	
Preto	35 +		68,95 - 78,80	
Preto opaco	40+		>78,80	

Fonte: Adaptado de BJCP Guideline 2008 \*\*Classificação de acordo com a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994

### INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pilsen 2kg	Grão	45 %
Malte Vienna 1.5Kg	Grão	25%
Malte Munich 1.5Kg	Grão	25 %
Malte Caramalt 200 gr	Grão	5 %
Lúpulo MAGNUN [10%] - Fervura 60,0 min 15 Gramas	Lúpulo	21 IBUs
Lúpulo HERSBRUCKER [3%] - Infusão 5,0 min 20 Gramas	Lúpulo	2 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis W-34/70 (2 Sachês)	Fermento	W-34/74

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	67	60
MASHOUT	78	15

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	75

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	12	7~10 DIAS
RAMPA 2	18	2 DIAS
RAMPA 3 (MATURAÇÃO)	8	2 DIAS
RAMPA 4 (COLD)	0	7~15 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Revisada por:

Maurício TP

Cheers

