



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

RECEITA PILSEN 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: 1.049 SG Gravidade Final Estimada: 1.012 SG Álcool estimado: 4, 8%	Amargura: 15.01IBUs Cor: 4 EBC	
--	---	--

INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pilsen Alemão 4KG	Grão	80 %
Malte Vienna 500 Gramas	Grão	10 %
Malte Carapils 500 Gramas	Grão	10%
Lúpulo SAAZ [3,50 %] - Fervura 60,0 min 30 Gramas	Lúpulo	12.59 IBUs
Lúpulo SAAZ [3,50 %] - Infusão 15,0 min 10 Gramas	Lúpulo	2,7 IBUs
Lúpulo SAAZ [3,50 %] - Infusão 0,0 min 20 Gramas	Lúpulo	0.35 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis W-34/70 (2 SACHES de 11,5 g)	Fermento	W-34/70

RAMPAS DE MOSTURA

RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	64	60
MASHOUT	78	15

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	90

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	12	7 DIA
RAMPA 2	14	2 DIAS
RAMPA 3	16	2 DIAS
RAMPA 4	18	2 DIAS
MATURAÇÃO	10	2 DIA
MATURAÇÃO	5	2 DIA
COLD	0~2	12 DIAS

Receita Elaborada por:

Jota/Brugs

Cheers

