



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

RECEITA TRIGO 40 L

Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 40 l Qtd Total de água: 66l Tempo de brassagem: 4hs	Qtd estimada para engarrafar: 39L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%	
---	--	--

Gravidade, teor alcoólico e Cor

Gravidade Original Estimada: 1.051 SG Gravidade Final Estimada: 1.013 SG Álcool estimado: 4, 5%	Amargura: 9,5 IBUs Cor: 8,5 EBC Calorias: 427,1 kcal / l	
--	---	--

Ingredientes		
Nome	Tipo	%/IBU
Malte de Trigo, 4KG	Grão	42,9 %
Malte Pilsen Alemão 4KG	Grão	42,9 %
Malte Caramel Hell 1KG	Grão	9,5 %
Aveia 1KG	Grão	4,8 %
Lúpulo Fuggle [3,50 %] - Fervura 60,0 min 20 Gramas	Lúpulo	6,9 IBUs
Lúpulo Fuggle [3,50 %] - Infusão 5,0 min 40 Gramas	Lúpulo	1,7 IBUs
Fermento Fermentis WB-06 ou Mangrove Jacks M20	Fermento	- M20

RAMPAS DE MOSTURA

RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	44	10
RAMPA 2	52	15
RAMPA 3	66	60
MASHOUT	78	15

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	1 DIA
RAMPA 2	20	4 DIAS
RAMPA 3	22	2 DIAS
MATURAÇÃO	15	1 DIA
MATURAÇÃO	10	1 DIA
COLD	0~2	4 DIAS

Receita Elaborada por:

Jota/Brugs

Cheers

