



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

RECEITA BELGIAN BLOND ALE 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: 1063SG Gravidade Final Estimada: 1013 SG Álcool estimado: 6.6%	Amargor: 17.4 IBUs	SRM: 4.6 EBC: 8
--	-------------------------------------	----------------------------------

MACRO DIVISÃO	SRM	TONALIDADE	EBC	CLASSIF. →
Palha	2 - 3		3,94 - 5,91	
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	
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 4.8 kg	Grão	85.7 %
Malte Melanoidina 0.2 Kg	Grão	3.6 %
Aveia 0.3 Kg	Grão	5.4 %
Açúcar 0.3 kg (5 min Fervura)		5.4 %
Lúpulo MAGNUN [14%] - Fervura 20,0 min 15 Gramas	Lúpulo	14.7 IBUs
Lúpulo TRADITION [6%] - Infusão 5,0 min 20 Gramas	Lúpulo	2.8 IBUs
Lúpulo TRADITION [6%] - Infusão 0 min 20 Gramas	Lúpulo	0 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis T58	Fermento	T58

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	55	10
RAMPA 2	67	60
MASHOUT	78	15

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	2 DIAS
RAMPA 2	20	3 DIAS
RAMPA 3 (DESCANSO DIACETIL)	22	2 DIAS
RAMPA 4 (MATURAÇÃO)	10	2 DIAS
RAMPA 5 (COLD)	0	7~10 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

