



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

RECEITA CREAM ALE 20 L

<p>Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 20 l Qtd Total de água: 33l Tempo de brassagem: 4hs</p>	<p>Qtd estimada para engarrafar: 19L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%</p>	
--	---	--

Gravidade, teor alcoólico e cor

<p>Gravidade Original Estimada: 1040~1045SG</p> <p>Gravidade Final Estimada: 1005~1010 SG</p> <p>Álcool estimado: 4.0~5.0%</p>	<p>Amargor: 14 IBUs</p>	<p>SRM: 3 EBC: 6.2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MACRO DIVISÃO</th> <th>SRM</th> <th>TONALIDADE</th> <th>EBC</th> <th>CLASSIF. →</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Palha</td> <td>2 - 3</td> <td></td> <td>3,94 - 5,91</td> <td rowspan="5">Cerveja Clara até 20 EBC</td> </tr> <tr> <td>Amarelo</td> <td>3 - 4</td> <td></td> <td>5,91 - 7,88</td> </tr> <tr> <td>Ouro</td> <td>4 - 5</td> <td></td> <td>7,88 - 9,85</td> </tr> <tr> <td>Âmbar</td> <td>6 - 9</td> <td></td> <td>11,82 - 17,73</td> </tr> <tr> <td>Profundo âmbar / cobre luz</td> <td>10 - 14</td> <td></td> <td>19,70 - 27,58</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>14 - 17</td> <td></td> <td>27,58 - 33,49</td> <td rowspan="6">Cerveja Escuro ≥ 20 EBC</td> </tr> <tr> <td>Profundo cobre/castanho claro</td> <td>17 - 18</td> <td></td> <td>33,49 - 35,46</td> </tr> <tr> <td>Castanho</td> <td>19 - 22</td> <td></td> <td>37,43 - 43,34</td> </tr> <tr> <td>Castanho Escuro</td> <td>22 - 30</td> <td></td> <td>43,34 - 59,10</td> </tr> <tr> <td>Castanho muito escuro</td> <td>30 - 35</td> <td></td> <td>59,10 - 68,95</td> </tr> <tr> <td>Preto</td> <td>35 +</td> <td></td> <td>68,95 - 78,80</td> </tr> <tr> <td>Preto opaco</td> <td>40+</td> <td></td> <td>>78,80</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Fonte: Adaptado de BJCP Guideline 2008 **Classificação de acordo com a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994</small></p>	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	Cobre	14 - 17		27,58 - 33,49	Cerveja Escuro ≥ 20 EBC	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
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																																																						
Cobre	14 - 17		27,58 - 33,49	Cerveja Escuro ≥ 20 EBC																																																					
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																																																						

INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pilsen 4kg	Grão	95 %
Malte Carapils 0.2Kg	Grão	5 %
Lúpulo MAGNUN [10%] - Fervura 60,0 min 8 Gramas	Lúpulo	12 IBUs
Lúpulo HERSBRUCKER [3%] - Infusão 5,0 min 15 Gramas	Lúpulo	2 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis US05	Fermento	US05

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	65	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)	22	2 DIAS
RAMPA 4 (MATURAÇÃO)	15	1DIA
RAMPA 5 (MATURAÇÃO)	10	1 DIA
RAMPA 6 (COLD)	0	7 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Revisada por:

Maurício TP

Cheers

