



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

RECEITA IRISH RED 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: 1045SG Gravidade Final Estimada: 1011 SG Álcool estimado: 4.5%	Amargor: 21IBUs	SRM: 12.1 EBC: 25.5
--	----------------------------------	--------------------------------------

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	Cerveja Escura ≥ 20 EBC
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 3.2kg	Grão	80 %
Malte Carared 0.5Kg	Grão	12.5%
Malte Caraamber 0.1Kg	Grão	2.5 %
Malte Special B 0.2Kg	Grão	5 %
Lúpulo STYRIAN GOLDINGS [5.4%] - Fervura 60,0 min 10 Gramas	Lúpulo	7.4 IBUs
Lúpulo FUGGLE [4.5%] - Fervura 60,0 min 10 Gramas	Lúpulo	6.1 IBUs
Lúpulo FUGGLE [4.5%] - Infusão 10 min 20 Gramas	Lúpulo	4.5 IBUs
Lúpulo STYRIAN GOLDINGS [5.4%] - Infusão 5,0 min 20 Gramas	Lúpulo	2.9 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis S4	Fermento	S4

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	67	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)	10	1 DIA
RAMPA 5 (COLD)	0	7 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

