



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

RECEITA DOPPELBOCK 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: 1072SG Gravidade Final Estimada: 1015SG Álcool estimado: 7.6%	Amargor: 19.9 IBUs	SRM: 19.5 EBC: 39.9
---	-------------------------------------	--------------------------------------

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	Cerveja Escuro ≥ 20 EBC
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 Munich 6.5 Kg	Grão	97 %
Malte Carafa I 0.2Kg	Grão	3 %
Lúpulo MITTELFUEH [4%] - Fervura 60,0 min 30 Gramas	Lúpulo	11.7 IBUs
Lúpulo MITTELFUEH [4%] - Infusão 25.0 min 30 Gramas	Lúpulo	8.2 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min		
Fermento Fermentis S-23 (2 Sachês)	Fermento	S-23

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	65	75
MASHOUT	78	10

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	12~14	7~10 DIAS
RAMPA 2	18	2 DIAS
RAMPA 3 (MATURAÇÃO)	8	2 DIAS
RAMPA 4 (COLD)	0	7~15 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Nos siga no instagram:

https://www.instagram.com/infobeer_br/?hl=pt-br

Cheers

