



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

RECEITA AMERICAN PALE ALE 25 L

Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 30 l Qtd Total de água: 33l Tempo de brassagem: 4hs	Qtd estimada para engarrafar: 25L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%	
---	--	--

Gravidade, teor alcoólico e cor

Gravidade Original Estimada: 1045~1060SG Gravidade Final Estimada: 1010~1012 SG Álcool estimado: 4.5~6.2%	Amargor: 40 IBUs	SRM: 6 EBC: 12
---	-------------------------	---------------------------------

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	

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 Pale 4,55kg	Grão	88,5 %
Malte Crystal (59,1 EBC) 0,300Kg	Grão	5,8%
Malte Munich 0,300Kg	Grão	5,8 %
Lúpulo SUMMIT [17%] - Fervura 60,0 min 14 Gramas	Lúpulo	19,9 IBUs
Lúpulo CITRA [12%] – Fervura 30,0 min 20 Gramas	Lúpulo	10,8 IBUs
Lúpulo CHINOOK [13%] – Fervura 20,0 min 14 Gramas	Lúpulo	9,2 IBUs
Lúpulo CASCADE [6,5%] – DRY-HOP 50 Gramas	Lúpulo	0 IBUs
Whirfloc - Infusão 15 min		
Fermento Levteck – Teckbrew 10 (1 Sache)	Fermento	

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA ENDOPEPTASE	50	20
RAMPA DEXTRINASE	55	15
RAMPA BETA-AMILASE	65	20
RAMPA ALFA-AMILASE	70	20

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	7~10 DIAS
RAMPA 2	22	2 DIAS
RAMPA 3 (MATURAÇÃO)	8	2 DIAS
RAMPA 4 (COLD)	0	7~15 DIAS

Receita Elaborada por:

[Jota Rodrigues, Cervejaria L'Jaica](#)

Revisada por:

Brugs da [InfoBeer](#)

Cheers

