



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

## RECEITA WITHE IPA 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

<b>Gravidade Original Estimada:</b> <b>1060 SG</b> <b>Gravidade Final Estimada:</b> <b>1013 SG</b> <b>Álcool estimado:</b> <b>6.15%</b>	<b>Amargor: 40.5 IBUs</b>	<b>SRM: 6</b> <b>EBC: 11.5</b>
--	---------------------------	-----------------------------------

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 4kg	Grão	80%
Malte Trigo 1Kg	Grão	20%
Lúpulo CASCADE [5.5%] - Fervura 60,0 min 30 Gramas	Lúpulo	20.7 IBUs
Lúpulo CASCADE [5.5%] - Fervura 15,0 min 20 Gramas	Lúpulo	6.2 IBUs
Whirfloc - Fervura 15.0 min		
Lúpulo EUKANOT [14%] - Fervura 10,0 min 15 Gramas	Lúpulo	8.7 IBUs
Lúpulo EUKANOT [14%] - Fervura 5,0 min 15 Gramas	Lúpulo	4.8 IBUs
Semente de coentro - Fervura 5,0 min 10 Gramas		
Raspas de Laranja - Fervura 5,0 min 10 Gramas		
Fermento Fermentis S33 (1 Sachê)	Fermento	S33

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	50	15
RAMPA 2	65	60
MASHOUT	78	15

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	1 DIAS
RAMPA 2	20	4 DIAS
RAMPA 3 ( DESCANSO DIACETIL)	22	2 DIAS
DH DE AMARILLO 5 GRAMAS POR LITRO	Junto com Descanso	
RAMPA 4 (MATURAÇÃO)	12	2 DIAS
RAMPA 4 (COLD)	0	4~7 DIAS

**Receita Elaborada por:**

**Brugs**

**Revisada por:**

**Maurício TP**

**Cheers**

