



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

BRUGS MUNICH HELLES 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: 1047 SG Gravidade Final Estimada: 1010 SG Álcool estimado: 4.8%</p>	<p>Amargor: 17.8 IBUs</p>	<p>SRM: 5 EBC: 9.8</p>
--	----------------------------------	---

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 3.3kg	Grão	78.6 %
Malte Munich 0.8Kg	Grão	19.0%
Malte Melanoidina 0.1Kg	Grão	2.4%
Lúpulo TETTANG [4.5%] - Fervura 60min. 20 Gramas	Lúpulo	9.7 IBUs
Lúpulo TETTANG [4.5%] - Fervura 15min. 30 Gramas	Lúpulo	8.0 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min.		
Fermento W-34/70 (2 Sachês)	Fermento	W-34/70

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	66°C	60min
MASHOUT	78°C	15min

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	90min

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	12°C	5 DIAS
RAMPA 2	14°C	2 DIAS
RAMPA 3	16°C	2 DIAS
MATURAÇÃO	10°C	2 DIAS
MATURAÇÃO	5°C	2 DIAS
COLD	0°C	12 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

