



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

SPECIALITY LAGER BRUG'S 20L

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

Speciality Lager

American Lager

All Grain (20.00 l) **ABV:** 4.74 %

OG: 1.046 SG **FG:** 1.010 SG

IBUs: 19.8 IBUs **Color:** 14.6 EBC

By: Brug's



INGREDIENTES

Nome	Tipo	% - IBU
Malte Pilsner 1.5kg	Grão	34.1%
Malte Carapils Dextrine 0.5Kg	Grão	11.4%
Malte Caraamber 0.6Kg	Grão	13.6%
Malte Vienna 1.8Kg	Grão	40.9%
Lúpulo MAGNUM [12.0%] - Fervura 60min. 10 Gramas	Lúpulo	14.4 IBUs
Lúpulo TETTANG [4.5%] - Fervura 15min. 20 Gramas	Lúpulo	5.4 IBUs
Lúpulo TETTANG [4.5%] - Fervura 0min. 20 Gramas	Lúpulo	0.0 IBUs
Whirfloc - Infusão 15min.		
Fermento S-189 (2 Saches)	Fermento	S-189
Especiarias – Extrato** de Casca de Laranja (NA MATURAÇÃO)		

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	65°C	60'
MASHOUT	78°C	15'

RAMPAS DE FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60'

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	12~14°C	7 DIAS
RAMPA 2	16°C	2 DIAS
RAMPA 3 – MATURAÇÃO (ADICIONAR EXTRATO)	8°C	5 DIAS
RAMPA 4 - COLD	0°C	15 DIAS

** EXTRATO – 50ML DE VODKA E RASPAS DE 1 LARANJA BAHIA (deixar 24h na infusão antes de adicionar à cerveja).

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

