



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

BELGIAN BLOND ALE V2.0 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

BELGIAN BLOND ALE V2.0

Belgian Blond Ale

All Grain (20.00 l) **ABV:** 6.40 %

OG: 1.064 SG **FG:** 1.016 SG

IBUs: 17.0 IBUs **Color:** 11.7 EBC

By:



INGREDIENTES

Nome	Tipo	% - IBU
Malte Pilsner 5.0kg	Grão	3.9 EBC
Malte Melanoidina 0.5Kg	Grão	3.4 EBC
Aveia em Flocos 0.6Kg	Grão	2.0 EBC
Lúpulo HALLERTAU MAGNUM [12.0%] - Fervura 60min. 10 Gramas	Lúpulo	14.6 IBUs
Lúpulo TRADITION [4.5%] - Fervura 5min. 20 Gramas	Lúpulo	2.5 IBUs
Lúpulo TRADITION [4.5%] - Fervura 0min. 30 Gramas	Lúpulo	0.0 IBUs
Whirfloc - Infusão 15min.		
Fermento FERMENTIS T-58 (1 Sache)	Fermento	T-58

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1 (SOMENTE AVEIA)	50°C	15'

RAMPAS DE FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 2 (ADD O MALTE E SOBE A TEMPERATURA)	67°C	75'

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18°C	3 DIAS
RAMPA 2	21°C	2 DIAS
RAMPA 3	23°C	2 DIAS
RAMPA 4 - MATURAÇÃO	0°C	10 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

