



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

https://t.me/joinchat/QxyxUhnw_OyrVcyQAn-g5A

PORTER CACAU

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: 72,00%	
---	--	--

PORTER CACAU

Robust Porter

All Grain (20.00 l) **ABV:** 5.32 %

OG: 1.054 SG **FG:** 1.014 SG

IBUs: 33.6 IBUs **Color:** 53.4 EBC

By: www.infobeer.com.br



INGREDIENTES

Nome	Tipo	Peso	%/IBU
Malte Pale Ale	Grão	4.3 Kg	82.7 %
Malte Chocolate	Grão	0.5 Kg	9.6 %
Malte Munich	Grão	0.4 Kg	7.7 %
Lúpulo Fuggle [4.5%]	Fervura 60 min	Lúpulo	60 Gr
Whirfloc	Fervura 15 min		
Levedura	S-04	11.5 Gr	
Nibs de Cacau	Especiarias	150 Gr	

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	67	75
MASHOUT	78	10

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	4 DIAS
RAMPA 2 ADICIONAR NIBS COMO DH	20	3 DIAS
RAMPA 3	12	1 DIA
RAMPA 4 (COLD)	0~2	7 DIAS