



A RECEITA

A Red Devil Amber Ale é uma cerveja avermelhada, intensa, encorpada, com sabores maltados, mas com final seco e com alta drinkability. Possui uma alta carga de lúpulos para um amargor equilibrado e aromas frutados e cítricos.

INSUMOS (20L)



- 2,3 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 1,1kg Malte Pilsen
- 250g Malte Cara Munich III
- 15g Malte Carafa III

ESPECIFICAÇÕES

1.051	1.009	5,5%
OG	FG	ABV
41	11	
IBU	SRM	

- 52g Lúpulo Columbus
- 45g Lúpulo Summit
- Levedura Lallemand BRY-97
- 30L de água mineral

ETAPAS

1- COZIMENTO

- 15L**
ÁGUA
- Adicione 15 litros de água mineral em uma panela grande e aqueça até 68°C
 - Coloque os grãos já moídos em um grain bag e deixe por 40 minutos na panela.

2- FERVURA

- Após o cozimento, descarte os grãos e aguarde levantar fervura.
- Após a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 60 min e adicione:

- 60**
MIN
- 22g Lúpulo Columbus

- 05**
MIN
- 2,3 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
 - 15g Lúpulo Columbus
 - 15g Lúpulo Summit

3- RESFRIAMENTO E TRANSFERÊNCIA

Após o término da fervura, resfrie o mosto, o mais rápido possível, até 25°C. Depois, transfira o mosto para o fermentador (já sanitizado) e complete com água mineral até chegar à marca de 20L.

4- FERMENTAÇÃO

- 7**
DIAS
- 20°C**
- Depois adicione a levedura ao mosto e fermente por uma semana à 20°C.

5- DRY HOPPING E MATURAÇÃO

- 5°C**
7 DIAS
- Após fermentação, adicione os lúpulos de dry-hopping (30g Columbus e 30g Summit) e baixe a temperatura para 5°C e deixe a cerveja maturar por 7 dias.

6- ENVASE E PRIMMING

- 6**
G/L
- Passado esse período, prossiga com o envase utilizando 6g de açúcar por litro de cerveja. Então, reserve as garrafas em temperatura ambiente por 14 dias. Depois é só degustar!

CERVEJA FÁCIL 

 **LIOTÉCNICA**
Tecnologia em Alimentos