



A RECEITA

A 10K Imperial Stout é uma verdadeira porrada! Rica em aromas e potencia alcoólica, essa cerveja tem textura sedosa, notas intensas de café e chocolate amargo.

INSUMOS (20L)



- 1,8 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 6,0 kg Malte Pilsen
- 600g Malte Cara Blond
- 400g Malte Chocolate
- 300g Malte Special B

ESPECIFICAÇÕES

1.104	1.025	10%
OG	FG	ABV
40	40	
IBU	SRM	

- 400g Malte Caraafa III
- 30g Lúpulo Columbus
- 70g Lúpulo Challenger
- 2x Levedura Lallemand BRY-97
- 40L de água mineral

ETAPAS

1- COZIMENTO

20L
ÁGUA

- Adicione 20 litros de água mineral em uma panela grande e aqueça até 72°C

- Coloque os grãos já moídos em um grain bag e deixe por 60 minutos na panela.

1- COZIMENTO

20L
ÁGUA

- Terminada a mostura, faça a lavagem dos grãos com 20 litros de água à 70°C. Colete cerca de 26 litros de mosto

2- FERVURA

- Após o mosto começar a ferver, inicie uma contagem regressiva de 60 min e adicione:

60
MIN

- 30g Lúpulo Columbus
- 30g Challenger

15
MIN

- 1,8 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 40g Lúpulo Challenger

3- RESFRIAMENTO

Após o término da fervura, resfrie o mosto, o mais rápido possível, até 25°C. Depois, transfira o mosto para o fermentador (já sanitizado).

4- FERMENTAÇÃO

20
DIAS

20°C

Depois adicione a levedura ao mosto e fermente por 20 dias à 20°C.

5- MATURAÇÃO

5°C
14 DIAS

Após fermentação, baixe a temperatura para 5°C e deixe a cerveja maturar por 14 dias.

6- ENVASE E PRIMMING

5
G/L

AÇÚCAR
PRIMMING

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!