

15 MIN IPA



A RECEITA

Rápida e deliciosa.

Cortamos o tempo total de fervura e adicionamos apenas os lúpulos de aroma. Assim vamos obter uma Session IPA/Pale Ale bem clara, deliciosamente amarga e com um exagero de aromas cítricos.

INSUMOS (20L)



- 2,6 kg de Extrato de Malte Seco Dry Brew
- 200g Açúcar Comum
- 40g Lúpulo Columbus
- 40g Lúpulo Chinook
- 40g Lúpulo Cascade
- Levedura Lallemmand BRY-97
- 25L de água mineral

ESPECIFICAÇÕES

1.050	1.009	5,4%
OG	FG	ABV
50	7	
IBU	SRM	

ETAPAS

1- FERVURA

15L
ÁGUA

- Adicione 15 litros de água mineral em uma panela grande e levante fervura

- Assim que a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 15 min, adicione:

15
MIN

- 2,6kg de Extrato de Malte
- 40g Lúpulo Columbus

05
MIN

- 40g Lúpulo Chinook
- 200g Açúcar

2- REFRIAMENTO 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.

3- FERMENTAÇÃO

7
DIAS

20°C
GRAUS

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

4- DRY HOPPING

5
DIAS

30G CASCADE

Após fermentação, adicione diretamente ao balde com a cerveja, o lúpulo de Dry Hopping e deixe por 5 dias.

5- ENVASE E PRIMMING

6
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!