



A RECEITA

A Easy Blonde Ale é uma cerveja dourada, leve e fácil de beber. Possui um delicioso aroma maltado e amargor suave. Ela é perfeita para ser a cerveja de entrada no mundo cervejeiro.

INSUMOS (20L)



- 2,8 kg de Extrato de Malte Seco Dry Brew
- 300g Açúcar Comum
- 200g Malte de Trigo

ESPECIFICAÇÕES

1.057	1.010	6,1%
OG	FG	ABV
18	7	
IBU	SRM	

- 200g Malte Cara Pils
- 14g Lúpulo Columbus
- Levedura Lallemand BRY-97
- 25L 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 20 minutos na panela.

2- FERVURA

- Após o cozimento, descarte os grãos e aguarde levantar fervura.

- Após a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 30 min e adicione:

30
MIN

- 1kg de Extrato de Malte
- 14g Lúpulo Columbus

05
MIN

- 1,8 kg de Extrato de Malte
- 200g Açúcar

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
GRAUS

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

5- MATURAÇÃO

5°C
GRAUS

7 DIAS

Após fermentação, baixe a temperatura para 5°C e deixe a cerveja maturar por 7 dias.

6- 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!