A RECEITA

Uma receita rápida de ser feita, deliciosa, aromática e fácil de beber! Belgian Blond Ale com Mel, não perde tempo e faça logo a sua!

INSUMOS (20L)

- 2,0 kg de Extrato de Malte Seco Dry Brew
- 800g Mel Silvestre
- 60g Lúpulo Perle
- Levedura Fermentis Abbaye
- 20L de água mineral

ESPECIFICAÇÕES

1.045	1.008	4,8%
OG	FG	ABV

15	8
IBU	SRM

ETAPAS

1- FERVURA

20L ÁGUA

- Adicione 20L de água mineral na palena e levante fervura
- Após a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 5 min e adicione:

05 MIN

- 2kg de Extrato de Malte
- 60g Lúpulo Perle
- 800g Mel Silvrestre

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).

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!

CERVEJA FÁCIL

LIOTÉCNICA Tecnologia em Alimentos