



A RECEITA

Mais malte, mais corpo, mais álcool e muito mais lúpulo! Essa é Triple IPA, intensa, arrogante e exagerada em tudo. Está preparado para essa bomba cítrica, resinosa e muito alcoólica?

INSUMOS (20L)



- 2,0 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 6,0kg Malte Pilsen
- 170g Lúpulo Columbus

ESPECIFICAÇÕES

1.100	1.020	12%
OG	FG	ABV
80	11	
IBU	SRM	

- 90g Lúpulo Summit
- 2x Levedura Lallemand BRY-97
- 30L 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

10L
ÁGUA

- Terminada a mostura, faça a lavagem dos grãos com 10 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

- 40g Lúpulo Columbus

15
MIN

- 2,0 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 40g Lúpulo Columbus

0
MIN

- 30g Lúpulo Columbus
- 30g Lúpulo Summit

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 E DRY-HOPPING

5°C
7 DIAS

Após fermentação, baixe a temperatura para 5°C, adicione os lúpulos de dry-hopping (60g Columbus e 60g Summit) e deixe a cerveja maturar por 7 dias.

6- ENVASE E PRIMMING

5
G/L

AÇÚCAR
PRIMMING

Passado esse período, prossiga com o envase utilizando 5g de açúcar por litro de cerveja. Então, reserve as garrafas em temperatura ambiente por 14 dias. Depois é só degustar!