



A RECEITA

Um brinde à maior festa da cerveja, um brinde à cerveja alemã, um brinde à cerveja Oktoberfest!

INSUMOS (20L)



- 3,0 kg de Extrato de Malte Seco Dry Brew
- 60g Lúpulo Tradition

ESPECIFICAÇÕES

1.053	1.010	5,5%
OG	FG	ABV
25	8	
IBU	SRM	

- Levedura Lallemand Diamond Lager
- 20L de água mineral

ETAPAS

1- FERVURA

- 20L**
ÁGUA - Adicione 20L de água mineral na palena e levante fervura
- Após a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 30 min e adicione:
- 30**
MIN - 3kg de Extrato de Malte
- 30g Lúpulo Tradition
- 15**
MIN - 15g Lúpulo Tradition
- 0**
MIN - 15g Lúpulo Tradition

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 **12°C**
GRAUS Depois adicione a levedura ao mosto e fermente por uma semana à 20°C.
- 7**
DIAS **18°C**
GRAUS Depois da primeira semana suba a temperatura para 18°C e deixe por mais 7 dias

5- MATURAÇÃO

- 0°C**
GRAUS Após fermentação, baixe a temperatura para 0°C e deixe a cerveja maturar por 7 dias.
7 DIAS

6- ENVASE E PRIMMING

- 6**
G/L **6**
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!