



A RECEITA

A Red Devil Amber Ale é uma cerveja avermelhada, intensa, encorpada, com sabores maltados, mas com final seco e com alta drinkability. Possui uma alta carga de lúpulos para um amargor equilibrado e aromas frutados e cítricos.

INSUMOS (20L)



- 2,3 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 1,1kg Malte Pilsen
- 250g Malte Cara Munich III
- 15g Malte Carafa III

ESPECIFICAÇÕES

1.051	1.009	5,5%
OG	FG	ABV
41	11	
IBU	SRM	

- 52g Lúpulo Columbus
- 45g Lúpulo Summit
- Levedura Lallemand BRY-97
- 30L 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 40 minutos na panela.

2- FERVURA

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

- Após a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 60 min e adicione:

60
MIN

- 22g Lúpulo Columbus

05
MIN

- 2,3 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 15g Lúpulo Columbus
- 15g Lúpulo Summit

4- FERMENTAÇÃO

7
DIAS

20°C

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

5- DRY HOPPING E MATURAÇÃO

5°C
7 DIAS

Após fermentação, adicione os lúpulos de dry-hopping (30g Columbus e 30g Summit) e 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!

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.