A RECEITA

Uma American Pale Ale bem maltada e uma pegada pesada de lúpulo!
Muito sabor cítrico, resinoso e aroma de frutas.

INSUMOS (20L)

- 2,5 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 500g Açúcar Mascavo
- 55g Lúpulo Columbus
- 50g Lúpulo Centennial
- 1 Levedura Lallemand BRY-97
- 20L de água mineral

ESPECIFICAÇÕES

OG	FG	ABV
1.050	1.010	5,0%

IBU	SRM
35	7,5

ETAPAS

1- FERVURA

20L ÁGUA

- Adicione 20 litros de água mineral em uma panela grande e levante fervura
- Assim que a água ferver, inicie uma contagem regressiva de 15 min, adicione:

15 MIN

- 2,5kg de Extrato de Malte
- 0,5 Açúcar Mascavo
- 25g Lúpulo Columbus

0 MIN

- 25g Lúpulo Centennial
- 15g Lúpulo Columbus

2- REFRIAMENTO 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).

3- FERMENTAÇÃO

7 DIAS **20°C GRAUS**

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

4- DRY HOPPING

5 DIAS

25G Centennial
15G Columbus

Após fermentação, adicione diretamente ao balde com a cerveja, o lúpulo de Dry Hopping e deixe por 5 dias.

5- 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