



A RECEITA

Uma Strong Ale intensa, pesada e muito saborosa. Absurdamente alcoólica, essa cerveja possui notas tostadas, levemente frutadas e amargor assertivo. Arrisque-se e entre na Danger Zone!

INSUMOS (20L)



- 2,0 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 6,0 kg Malte Pilsen
- 50g Lúpulo Columbus

ESPECIFICAÇÕES

1.097	1.015	10%
OG	FG	ABV
75	12	
IBU	SRM	

- 3x 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 24 litros de mosto

2- FERVURA

- Após o mosto começar a ferver, inicie uma contagem regressiva de 60 min e adicione:

60
MIN

- 30g Lúpulo Columbus @30min
- 20g Lúpulo Columbus @ 15min

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

4
DIAS

20°C

Depois adicione a levedura ao mosto e fermente por 4 dias à 20°C.

Passada essa fermentação inicial adicione diretamente ao fermentador:

2KG
Dry Brew

10
DIAS

Após essas adições fermente por mais 10 dias à 20°C

5- MATURAÇÃO

5°C
14 DIAS

Após fermentação, baixe a temperatura para 5°C e deixe a cerveja maturar por 14 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!