



A RECEITA

A Brassagem mais rápida da sua vida!

Em apenas 15 minutos, você já terá terminado tudo e poderá começar a sua fermentação. E o resultado é fantástico: uma Session Pale Ale muito lupulada, aromática, mas muito leve e equilibrada!

INSUMOS (20L)



- 2,0 kg de Extrato de Malte Seco Dry Brew
- 60g Lúpulo Chinook
- Levedura Lallemend BRY-97
- 20L de água mineral

ESPECIFICAÇÕES

1.038	1.010	3,7%
OG	FG	ABV
25	5	
IBU	SRM	

ETAPAS

1- FERVURA

1,0L
ÁGUA

- Adicione 1 litro de água mineral em uma panela grande e levante fervura
- Assim que a água ferver inicie uma contagem de 3 minutos

03
MIN

- 300g de Extrato de Malte
- 60g Lúpulo Chinook

2- REFRIAMENTO E TRANSFERÊNCIA

Após o término da fervura, transfira o mosto para o fermentador (já sanitizado).

700
gramas

Complete com o restante de Dry Brew direto no fermentador e água mineral até chegar à marca de 20L.

3- FERMENTAÇÃO

7
DIAS

20°C
GRAUS

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

4- 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 7 dias. Depois é só degustar!