



## A RECEITA

Uma Ale belga escura, complexa e muito forte, com uma deliciosa mistura de riqueza de maltes e sabores de frutas escuras e esteres da levedura. Complexa, rica, suave e perigosa.

### INSUMOS (20L)



- 1,0 kg de Extrato de Malte **Dry Brew**
- 4,0 kg Malte Pilsen
- 600g Malte Special B
- 150g Malte Carafa III

### ESPECIFICAÇÕES

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| 1.079 | 1.019 | 8,1% |
| OG    | FG    | ABV  |
| 36    | 33    |      |
| IBU   | SRM   |      |

- 500g Açúcar Mascavo
- 25g Lúpulo Admiral
- 2x Levedura BE-256
- 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 26 litros de mosto

### 2- FERVURA

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

60  
MIN

- 25g Lúpulo Admiral

### 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:

1KG  
Dry Brew

500g  
Açúcar

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 6g de açúcar por litro de cerveja. Então, reserve as garrafas em temperatura ambiente por 14 dias. Depois é só degustar!