

PALE ALE

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	80%	20 Kg
Malte caragold	10%	2,0 Kg
Malte munich	10%	2,0Kg

LÚPULO

Galena	12 % Alfa Ácido	60 g
Cascade	5,5 % alfa ácido	120 g

LEVEDURA

S-04 04 pacotes de	23 g
--------------------	------

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	67 °C	
Repouso 67 °C	70 minutos	
Repouso 78 °C	05 a 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos

Volume final de filtração	114L
---------------------------	------

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,047g/L (11,75 °P)	
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura	
Dosagem do segundo lúpulo	5 minutos do final da fervura	
Tempo de fervura	70 minutos	
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia)	6 L
Densidade do mosto após fervura	1,055 g/ L (13,75 °P)	
Volume de apronte	51 L	

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	20 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	20 °C
Tempo	7 dias
Densidade Final	1,012 g/ L (3,0 °P)
Priming açúcar invertido	8 g/ L
Pressão na garrafa	2,5 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo	14 dias a 2 °C
-------	----------------

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	90 L
Álcool (v/v)	5,7%
Amargor	25,7 IBU
Cor	12 EBC

RED ALE

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	34%	8,0Kg
Malte munich	16%	4,0Kg
Malte Viena	34%	8,0 Kg
Malte Cara Ruby	09%	2,0 kg
Malte Melanoidina	05 %	1,2 KG
Malte Carafa	01%	0,20KG

LÚPULO

Galena	12 % Alfa Acido	60 g
fuggle	5,0 % Alfa Acido	60g

LEVEDURA

S-04 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	46 °C	
Elevar temperatura para 52 °C, repouso	20 minutos	
Elevar temperatura para 62 °C, repouso	30 minutos	
Elevar temperatura para 72 °C, repouso	20 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	5 a 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura 1,046 g/L (11,5 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo 15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo 5 minutos do final da fervura
Tempo de fervura 90 minutos
Evaporação 10 % do volume inicial (panela cheia) 6,0 L
Densidade do mosto após fervura 1,052 g/ L (13,0 °P)
Volume de apronte 51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool) 2 minutos
Repouso 20 minutos
Resfriamento 18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura 18 °C
Tempo 7 dias
Densidade Final 1,017 g/ L (4,25 °P)
Priming açúcar invertido 7 g/ L
Pressão na garrafa 3,0 kg/ cm²

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA

CERVEJA Volume envasado 90L
Álcool (v/v) 4,5%
Amargor 25 IBU
Cor 50 EBC

Blond Ale

MATÉRIA PRIMA QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	95,3%	20Kg
Cara blonde	4,7%	1,0 Kg

LÚPULO

Hallertau Perle	8,3 % Alfa Ácido	30 g
Saaz	5,0 % Alfa Ácido	30 g

LEVEDURA

US-05 04 pacotes de	23 g
---------------------	------

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	44 °C	
Elevar temperatura para 67 °C, repouso	60 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	05 a 10 minutos 20 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos	
Volume final de filtração	114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,041 g/L (10,2 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo	5 minutos do final da fervura
Tempo de fervura	70 minutos
Evaporação	10% do volume inicial (panela cheia) 6 L
Densidade do mosto após fervura	1,049 g/ L (12,15 °P)
Volume de apronte	51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	19 °C
Tempo	5 dias
Densidade Final	1,012 g/ L (3,07 °P)
Priming açúcar invertido	7 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm ²

MATURAÇÃO

Tempo	14 dias a 2 °C
-------	----------------

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	102 L
Álcool (v/v)	5,0%
Amargor	16 BU
Cor	15 EBC

PILSENER

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	95%	21 Kg
Carapilsen	5%	1,1 g

LÚPULO

Hallertau Perle	8,3 % Alfa Ácido	22 g
Hallertau Perle	8,3 % Alfa Ácido	30 g
Saaz	3,6 % Alfa Ácido	30 g

LEVEDURA

W 34/70 06 pacotes de	23 g
-----------------------	------

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,9 L/ Kg	130 L
Arriar o malte	44 °C	
Repouso 42 °C	15 minutos	
Repouso 52 °C	30 minutos	
Repouso 63 °C	20 minutos	
Repouso 72 °C	30 minutos ou até teste de iodo positivo	
Repouso 78 °C	05 A 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos

Volume final de filtração	114 L
---------------------------	-------

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,042 g/ L (10,5 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo - H. Perle	11 g depois de 15 min. do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo - H. Perle	15 g 60 minutos do início da fervura
Dosagem do terceiro lúpulo - Saaz	15 g no momento da circulação (Whirlpool)
Tempo de fervura	90 minutos
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia) 6 L
Densidade do mosto após fervura (OG)	1,050 g/ L (12,5°P)
Volume de apronte	51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 minutos
Resfriamento	12 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	12 °C
Tempo	6 dias
Densidade Final (FG)	1,011 g/ L (2,82 °P)
Priming açúcar invertido	8 g/ L
Pressão na garrafa	2,5 Kg/ cm ²

MATURAÇÃO

Tempo	14 dias a 0 °C
-------	----------------

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	90 L
Álcool (v/v)	5,1%
Amargor	15 BU
Cor	8,4 EBC

Kolsch

MATÉRIA PRIMA **QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)**

MALTE

Pilsen	83%	20 Kg
Malte de trigo	17%	4,0Kg

LÚPULO

Hallertau Perle	8,3 % Alfa Ácido	60 g
Saaz	5,0 % Alfa Ácido	60g

LEVEDURA

US-05 04 pacotes de	23 g
---------------------	------

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5/ Kg	132 L
Arriar o malte	44 °C	
Elevar temperatura para 67 °C, repouso	60 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	05 a 10 minutos	20 minutos

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos

Volume final de filtração	114 L
---------------------------	-------

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,041 g/L (10,2 °P)	
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura	
Dosagem do segundo lúpulo	5 minutos do final da fervura	
Tempo de fervura	70 minutos	
Evaporação	10% do volume inicial (panela cheia)	5,7 L
Densidade do mosto após fervura	1,049 g/ L (12,15 °P)	
Volume de apronte	50	

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	20 °C
Tempo	6 dias
Densidade Final	1,012 g/ L (3,07 °P)
Priming açúcar invertido	7 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm ²

MATURAÇÃO

Tempo	14 dias a 2 °C
-------	----------------

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	90 L
Álcool (v/v)	5,40%
Amargor	25BU
Cor	9 EBC

Weiss

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	43,5%	10 Kg
Malte de trigo branco	52,2%	12 Kg
Malte carahell	4,3 %	1,0 Kg

LÚPULO

Hallertau Perle	8,3 % Alfa Acido	60 g
Saaz	5,0 % Alfa Acido	80g

LEVEDURA

WB-06 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte, 45 °C, repouso		10 minutos
Elevar temperatura para 52 °C, repouso		10 minutos
Elevar temperatura para 62 °C, repouso		30 minutos
Elevar temperatura para 72 °C, repouso		30 minutos ou até teste de iodo positivo
Elevar temperatura para 78 °C, repouso		5 a 10 minutos

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura		1,046 g/L (11,5 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo		15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo		5 minutos do final da fervura
Tempo de fervura		80 minutos
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia)	6,0 L
Densidade do mosto após fervura		1,052 g/ L (13,0 °P)
Volume de apronte		51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	2 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	19 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	20°C
Tempo	7 dias
Densidade Final	1,010 g/ L (2,5°P)
Priming açúcar invertido	7 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA

<u>CERVEJA</u> Volume envasado	90L
Álcool (v/v)	5,5%
Amargor	15 IBU
Cor	15 EBC

Stout

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	62,25%	16,0Kg
Malte munich	7,78%	2,0Kg
Malte chateau Cristal	7,78%	2,0 Kg
Malte Special B	7,78%	2,0 kg
Malte chocolate	7,78 %	2,0 Kg
Cevada torrada	3,89%	1,0 Kg
Aveia em Flocos	2,89%	0,70 Kg

LÚPULO

Nugget	12 % Alfa Acido	60 g
fuggle	5,0 % Alfa Acido	60g

LEVEDURA

S-33 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	46 °C	
Elevar temperatura para 66 °C, repouso	70 minutos	
Elevar temperatura para 72 °C, repouso	15 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	05 a 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,050 g/L (12 °P)	
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura	
Dosagem do segundo lúpulo	5 minutos do final da fervura	
Tempo de fervura	90 minutos	
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia)	6,0 L
Densidade do mosto após fervura	1,055 g/ L (13,5 °P)	
Volume de apronte	51 L	

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	2 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	16,5 °C
Tempo	7 dias
Densidade Final	1,014 g/ L (3,5 °P)
Priming açúcar invertido	6 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA

CERVEJA Volume envasado	90L
Álcool (v/v)	5,3%
Amargor	25 IBU
Cor	280 EBC

Bock

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	35,3%	12,0 Kg
Malte munich	47,05%	16,0 Kg
Malte Chateua Cristal	8,8 %	3,0 kg
Malte Melanoidina	5,9 %	2,0 kg
Malte Special B	3,0 %	1,0 kg

LÚPULO

Tettnang	4,2 % Alfa Ácido	100 g
Perle	10,0 % Alfa Ácido	60 g
Tettnang	4,2 % Alfa Ácido	60 g

LEVEDURA

W 34/70 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	38 °C	
Elevar temperatura para 65 °C, repouso	30 minutos	
Elevar temperatura para 72 °C, repouso	40 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	05 a 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 104 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,062 g/L (15,5 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo	30 minutos do final da fervura
Dosagem terceiro lúpulo	5 minutos do final da fervura
Tempo de fervura	90 minutos
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia) 6,0 L
Densidade do mosto após fervura	1,066 g/ L (16,5 °P)
Volume de apronte	46 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	12 °C
Tempo	7 dias
Densidade Final	1,013 g/ L (3,25 °P)
Priming açúcar invertido	7 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	86 L
Álcool (v/v)	7,0%
Amargor	23IBU
Cor	46 EBC

American IPA

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	59,25%	16,0Kg
Malte munich	14,8%	2,0 Kg
Malte Cara Ruby	11,10%	3,0 kg
Malte Melanoidina	7,4 %	2,0 KG
Malte Cristal	7,4	2,0 kg

LÚPULO

Centennial	12 % Alfa Acido	120 g
Chinock	12% Alfa Acido	60 g
Cascade	6,7 % Alfa Acido	60 g
Centennial	12 % Alfa Acido	100 g
Dry Hopping Centennial e chinock		100 g cada

LEVEDURA

US 05 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte	66 °C	
Elevar temperatura para 66 °C, repouso	60 minutos	
Elevar temperatura para 73 °C, repouso	10 minutos ou até teste de iodo positivo	
Elevar temperatura para 78 °C, repouso	05 a 10 minutos	

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura	1,055 g/L (13,5 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo	15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo	30 minutos do final da fervura
Dosagem do terceiro lúpulo	30 minutos do final da fervura
Dosagem do quarto lúpulo	No whirlpool durante a circulação
Tempo de fervura	60 minutos
Evaporação	10 % do volume inicial (panela cheia)6,0 L
Densidade do mosto após fervura	1,060g/ L (15,0 °P)
Volume de apronte	51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool)	02 minutos
Repouso	20 repouso
Resfriamento	18 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura	20 °C
Tempo	7 dias
Densidade Final	1,014 g/ L (3,5 °P)
Priming açúcar invertido	7 g/ L
Pressão na garrafa	3,0 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA CERVEJA

Volume envasado	90 L
Álcool (v/v)	6,0%
Amargor	60 IBU
Cor	50 EBC

Dunkel Weiss

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADES Receita para 100 L (aprox.)

MALTE

Pilsen	40,3%	10,0 Kg
Malte de trigo Escuro	41,9%	10,4 Kg
Malte Munich	12,0 %	3,0 kg
Malte carahell	4,0 %	1,0 Kg
Malte Acido	1,6%	0,4 kg

LÚPULO

Hallertau Perle	8,3 % Alfa Acido	60 g
Saaz	5,0 % Alfa Acido	80g

LEVEDURA

WB-06 04 pacotes de 23 g

MOSTURAÇÃO

Relação água/ malte	5,5 L/ Kg	132 L
Arriar o malte, 45 °C, repouso		10 minutos
Elevar temperatura para 52 °C, repouso		10 minutos
Elevar temperatura para 62 °C, repouso		30 minutos
Elevar temperatura para 72 °C, repouso		30 minutos ou até teste de iodo positivo
Elevar temperatura para 78 °C, repouso		5 a 10 minutos

FILTRAÇÃO

Elevar o cesto de malte e deixar filtrar por 10 minutos
Volume final de filtração 114 L

FERVURA

Densidade antes do início da fervura 1,048 g/L (12,0 °P)
Dosagem do primeiro lúpulo 15 minutos do início da fervura
Dosagem do segundo lúpulo 5 minutos do final da fervura
Tempo de fervura 80 minutos
Evaporação 10 % do volume inicial (panela 6,0 L cheia)
Densidade do mosto após fervura 1,055 g/ L (13,5 °P)
Volume de apronte 51 L

DECANTAÇÃO

Circulação (Whirlpool) 2 minutos
Repouso 20 repouso
Resfriamento 19 °C

FERMENTAÇÃO

Temperatura 20°C
Tempo 7 dias
Densidade Final 1,013 g/ L (3,25°P)
Priming açúcar invertido 7 g/ L
Pressão na garrafa 3,0 kg/ cm2

MATURAÇÃO

Tempo 14 dias a 2 °C

ANÁLISE FINAL DA

CERVEJA Volume envasado 90L
Alcool (v/v) 5,4%
Amargor 14 IBU
Cor 40 EBC