

# Amber



Os estilos de cerveja amber são encontrados basicamente na Bélgica e América do Norte. Esta é uma receita básica que desenvolve aromas delicados. Sua cor âmbar específica depende da escolha de maltes.

## Ingredientes

### Malte

Malte Pilsner	70%
Malt Cara Viena	20%
Malte Carapils	11%

### Lúpulo

Saaz (3% de ácido alfa), Nugget (12% de ácido alfa)

### Lêvedo(s) g/hl

Safale S-04	50
-------------	----

### % de álcool (v/v)

5,5 - 6,0

### Gravidade original

1,057 - 1,062

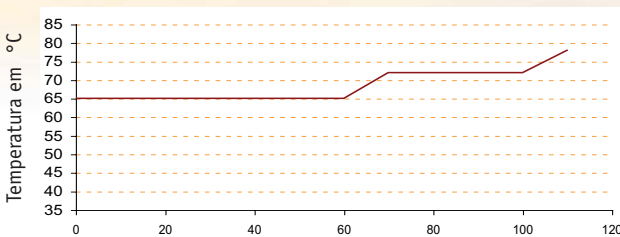
### Unidades amargas

médio teor

### Cor

âmbar

## Temperatura de mosturação Infusão de 110 minutos



Tempo em minutos

## Temperatura de fermentação

Início ideal a 16°C, subida livre até 20°C

**Etapa 1.** Faça a mosturação a 65°C e deixe repousar por 60 minutos

**Etapa 2.** Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe repousar por 30 minutos

**Etapa 3.** Aumente a temperatura de mostura para 78°C e iniciar o processo de filtração

## Fervura do mosto 60 – 90 minutos

Evaporação 8 a 10%

A fervura deve ser feita a 100°C

## Lupulação

Adicione 90% no início e 10% de lúpulo 5 minutos antes do final

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

Podem ser necessárias algumas mudanças para atender a suas condições de fermentação