

Especial de Natal



Uma receita sazonal de cerveja que costumava ser brinde das cervejarias a seus cervejeiros. Esta ale intensa desenvolve aromas ricos e condimentados e uma boa cor intensa. A casca de laranja proporciona a esta cerveja um caráter muito especial.

Ingredientes

Malte

Malt Vienna 14-18 EBC 100%

Lúpulo

Challenger (7-12% de ácido alfa), Hallertauer (10% de ácido alfa)

Lêvedo(s) g/hl

Safale S-04 50g

Outro(s) ingrediente(s)

Casca de laranja (no início da fervura)

% de álcool (v/v)

6,0 – 6,5

Gravidade original

1,062-1,065

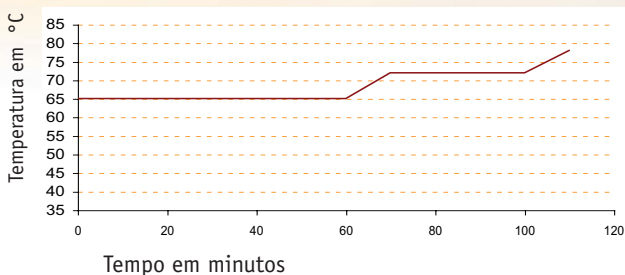
Unidades amargas

alto teor

Cor

vermelho escuro

Temperatura de mosturação Infusão de 110 minutos



Temperatura de fermentação

Início ideal a 18°C, subida livre até 25°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