

Light Bock



Esta cerveja do estilo light bock possui muitas características fortes de malte, mas nenhum aroma de chocolate ou torração

Ingredientes

Malte

Malte Pilsner	85%
Carahell® ou equivalente	10%
Carared® ou equivalente	5 %

Carahell® ou Carared® são marcas registradas da Weyermann Specialty Malts

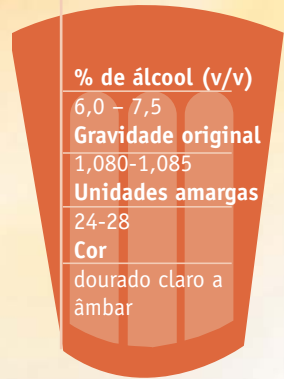
Lúpulo

Spalt, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2 a 6 de ácido alfa)

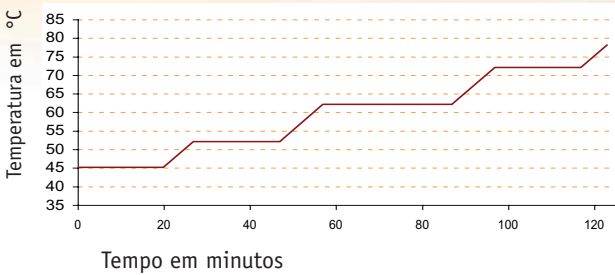
Lêvedo(s)

g/hl

Saflager S-189 150



Temperatura de mosturação Infusão de 120 minutos



Temperatura de fermentação

Ideal a 12°C

Etapa 1. Faça a mosturação a 45°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 2. Aumente a temperatura de mostura para 52°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 3. Aumente a temperatura de mostura para 62°C e deixe a mostura repousar por 30 minutos

Etapa 4. Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe a mostura repousar por 20 minutos

Etapa 5. 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