

Red Ale



Ale do estilo americano produzindo uma bela coloração de cobre a vermelho com um forte traço de caramelo

Ingredientes

Malte

Malte Viena	75%
Malte de Melanoidina	15%
Caramunich® ou equivalente	5%
Malte acidificado	5%

Caramunich® é uma marca registrada da Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 a 9 de ácido alfa)

Lêvedo(s)	g/hl
Safale US-05	70

% de álcool (v/v)

4,5 - 5,5

Gravidade original

1,044-1,055

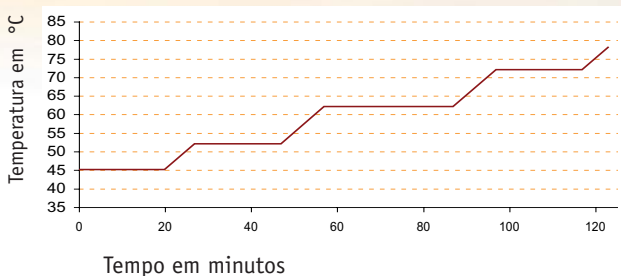
Unidades amargas

ampla escolha

Cor

de cobre a vermelha

Temperatura de mosturação Infusão de 120 minutos



Temperatura de fermentação

Início ideal a 16°C e permita subida livre até 18°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 repousar por 30 minutos

Etapa 4. Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe 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 6 a 8%

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