

Red Smoky Lager

Uma boa cerveja de cor média com um delicado aroma de fumaça



Ingredientes

Malte

Malte Munich	65%
Malt Smoked	20%
Malte de Melanoidina	13%
Caramunich® ou equivalente	2%

Caramunich® é uma marca registrada da Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Mount hood, Cluster, Liberty (4 a 8 de ácido alfa)

Lêvedo(s)	g/hl
Saflager W-34/70	100

% de álcool (v/v)

4,8 – 5,2

Gravidade original

1,045-1,050

Unidades amargas

22-25

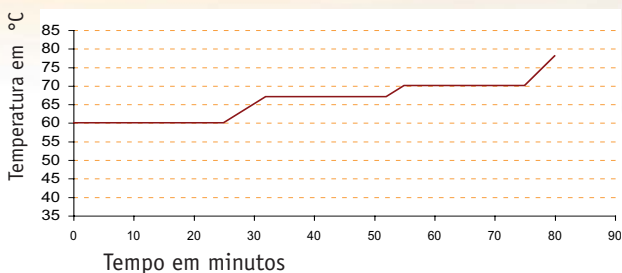
Cor

de cobre a marrom clara

Temperatura de mosturaçã Infusão de 80 minutos

Temperatura de fermentação

Ideal a 12°C



Etapa 1. Faça a mosturação a 60°C e deixe repousar por 25 minutos

Etapa 2. Aumente a temperatura de mostura para 67°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 3. Aumente a temperatura de mostura para 70°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 4. Aumente a temperatura de mostura para 75°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