



# 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

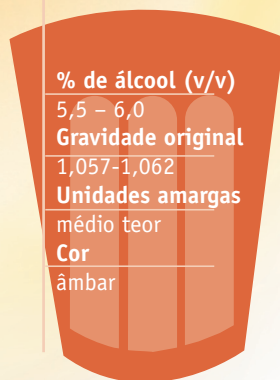
### Malte

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

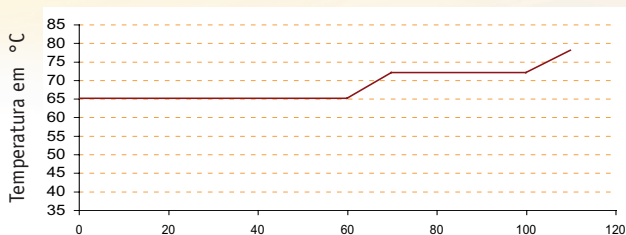
### Lúpulo

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

|                  |             |
|------------------|-------------|
| <b>Lêvedo(s)</b> | <b>g/hl</b> |
| Safale S-04      | 50          |



## 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



Division of S.L.Lesaffre

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