



# German Light Lager



Este light lager é uma cerveja típica da Bavária, uma famosa região da Alemanha. Esta cerveja mediamente encorpada é levemente doce e possui um caráter de malte. Seu sabor lupulado torna-a uma lager leve e muito agradável. Esta lager muito clara é às vezes levemente dourada.

## Ingredientes

### Malte

Pilsner	90%
Malte acidificado	5%
Carahell® ou equivalente	5%

Escolha um malte claro para proporcionar uma cor entre 2,5 a 3,5 de EBC (SRM 1,2-1,9). Carahell® é uma marca registrada da Weyermann Specialty Malts

### Lúpulo

Hallertauer (10% de ácidos alfa),  
Hallertauer Hersbrucker (4 a 6% de ácido alfa)

### Lêvedo(s) g/hl

Saflager W-34/70 100

### % de álcool (v/v)

4 – 5

### Gravidade original

1,044-1,049

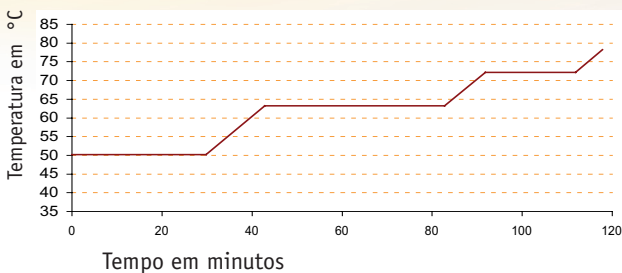
### Unidades amargas

20-23

### Cor

loira clara

## Temperatura de mosturação Infusão de 120 minutos



## Temperatura de fermentação

Início ideal a 12°C e deixar subir a 14°C.

## Maturação

3 semanas a 3°C  
Sirva a 7-10°C  
Deixe o diacetil repousar por 24 horas no final da fermentação antes da remoção de levedura

**Etapas 1.** Faça a mosturação a 50°C e deixe repousar por 30 minutos

**Etapas 2.** Aumente a temperatura de mostura para 63°C e deixe repousar por 40 minutos

**Etapas 3.** Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe repousar por 20 minutos

**Etapas 4.** 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 70% no início e 30% de lúpulo 5 minutos antes do final



Division of S.I.Lesaffre

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