



Indian Pale Ale (IPA)

Uma ale altamente lupulada



Ingredientes

Malte

Malte Pale Ale [ale clara] 92%

Caramunich® ou equivalente 8%

Caramunich® é uma marca registrada da Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Target, Northdown Challenger, WGV, Admiral (7 a 12% de ácido alfa)

Lêvedo(s) g/hl

Safale US-05 ou Safale S-04 80

% de álcool (v/v)

5,0 – 7,5

Gravidade original

1,048-1,050

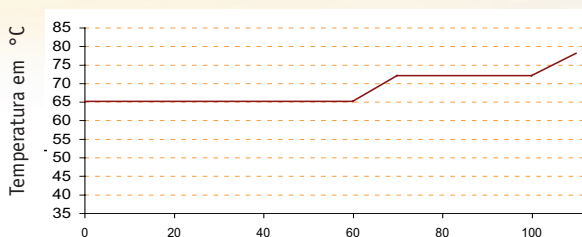
Unidades amargas

40-60

Cor

de dourada a cobre

Temperatura de mosturação Infusão de 110 minutos



Tempo em minutos

Temperatura de fermentação

Ideal a 20°C

Etape 1. Faça a mosturação a 65°C e deixe repousar por 60 minutos.

Etape 2. Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe repousar por 30 minutos

Etape 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 60% no início, 10% de lúpulo 5 minutos antes do final e 30% no whirlpool

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

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