



# Light Bock



Esta cerveja do estilo light bock possui muitas características fortes de malte, mas nenhum aroma de chocolate ou torração

## Ingredientes

### Malte

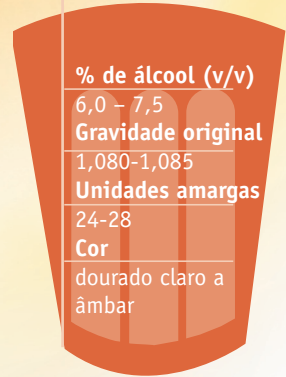
Malte Pilsner	85%
Carahell® ou equivalente	10%
Carared® ou equivalente	5%

*Carahell® ou Carared® são marcas registradas da Weyermann Specialty Malts*

### Lúpulo

Spalt, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2 a 6 de ácido alfa)

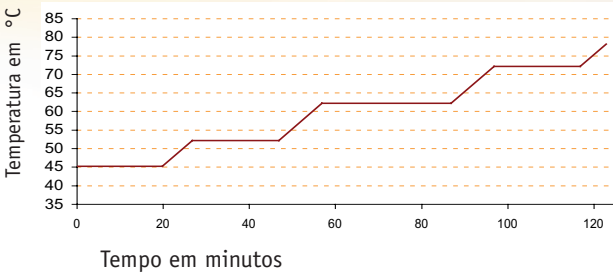
<b>Lêvedo(s)</b>	<b>g/hl</b>
Saflager S-189	150



## Temperatura de mosturação Infusão de 120 minutos

## Temperatura de fermentação

Ideal a 12°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 a mostura repousar por 30 minutos

**Etapa 4.** Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe a mostura 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 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.I.Lesaffre

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