



# Stout



Uma receita típica de stout com uma cor forte marrom e uma sensação seca na boca

## Ingredientes

### Malte

Malte Pilsner	85%
Malte Chocolate	13%
Malte preto, 1000 EBC	2%

### Lúpulo

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

Lêvedo(s)	g/hl
Safbrew S-33	50

### % de álcool (v/v)

4,8 – 5,5

### Gravidade original

1,050-1,055

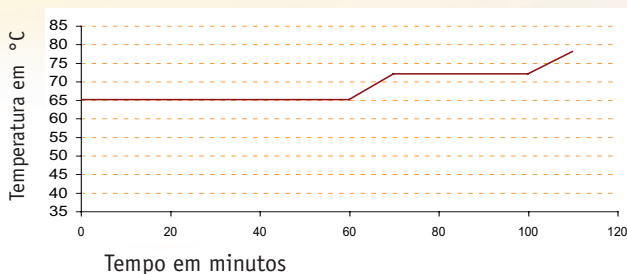
### Unidades amargas

Alto teor

### Cor

marrom escura

## Temperatura de mosturação Infusão de 110 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

60 – 90 minutos

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