

LAN 1616 – TECNOLOGIA DE BEBIDAS

Receita Fruit Beer – Aula prática 13/03/2018

Maltes:

- 6,4 kg malte Pilsen (GlobalMalt)
- 0,8 kg malte Melano (Castle Malting)

Lúpulo:

- 30 g lúpulo Cluster (7,4% alfa ácidos)

Adjunto:

- 1,8 kg amora processada (prensada utilizando pano)

Processo:

- Aquecimento de 25 L de água cervejeira (sem cloro) até temperatura de 64 °C;
- Malte colocado no saco de voil para mostura (*grain bag*);
- Mostura realizada durante 40 min. (sacarificação);
- Filtração (suspensão do *grain bag*) e lavagem do bagaço com 2 L de água 64 °C (mesma temperatura que a temperatura final da mostura);
- Fervura durante 40 min.;
- Adição do lúpulo aos 20 min. de fervura;
- Adição de uma pastilha de *Whirfloc* (agente clarificante) aos 35 min. de fervura;
- Adição do extrato de amora ao término da fervura;
- Turbilhonamento (*Whirpool*) durante 15 min.;
- Repouso para decantação da borra durante 15 min.;
- Resfriamento do mosto.

Uma vez atingida a temperatura de 20 °C, foram inoculados 11,5 g da levedura US-05 (marca Fermentis).

Temperatura de fermentação: 21 °C (9 dias)

Densidade inicial: 1,086

Densidade final: 1,014

Teor alcoólico estimado: 9,6 %