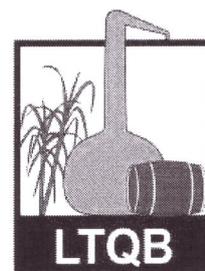


# Produção de Cerveja “Estilo Session IPA”

Aula Prática LAN 1616 – 28/03/2023



## Ficha Técnica - Receita para 25 litros de cerveja

Extrato Inicial (OG): 12° Plato / 1048

Extrato Final (FG): 5° Plato / 1012

ABV: 5,5

Cor: 7,6 EBC

Amargor: 26 IBU



## Mostura/Brassagem

6,0 Kg Malte Pilsen

Volume de água da mostura: 15 Litros

60 minutos a 68° C – Conferir fim da mostura no teste de Iodo

5 minutos a 78° Mash Out

Recirculação/Clarificação



## Lavagem

Lavar o malte com 23 Litros de água a 78° C



## Fervura

60 minutos

10g do Lúpulo Eldorado – T=0 – Início da fervura.

10g do Lúpulo Galaxy – T=0 – Início da fervura.

90g do Lúpulo Eldorado – T=60- Fim da fervura.

90g do Lúpulo Galaxy – T=60- Fim da fervura.



## Fermentação

Após a fervura, resfriar o mosto e inocular a levedura American Ale

Manter a fermentação em 18° C por 7 dias

Maturar em 8° C por 10 dias

Cold Crash a 0° C por 5 dias

Fazer a purga do fermento e envasar



**Envase** – Garrafas de vidro ou Pet, com carbonatação natural ou forçada

Pra que ocorra a carbonatação natural, colocamos um pouco de açúcar, chamado de priming, logo antes do envase, e deixamos as garrafas em temperatura de fermentação, até atingir a carbonatação desejada.

Após esse processo é só gelar e aproveitar a sua cerveja!



**Cheers!**