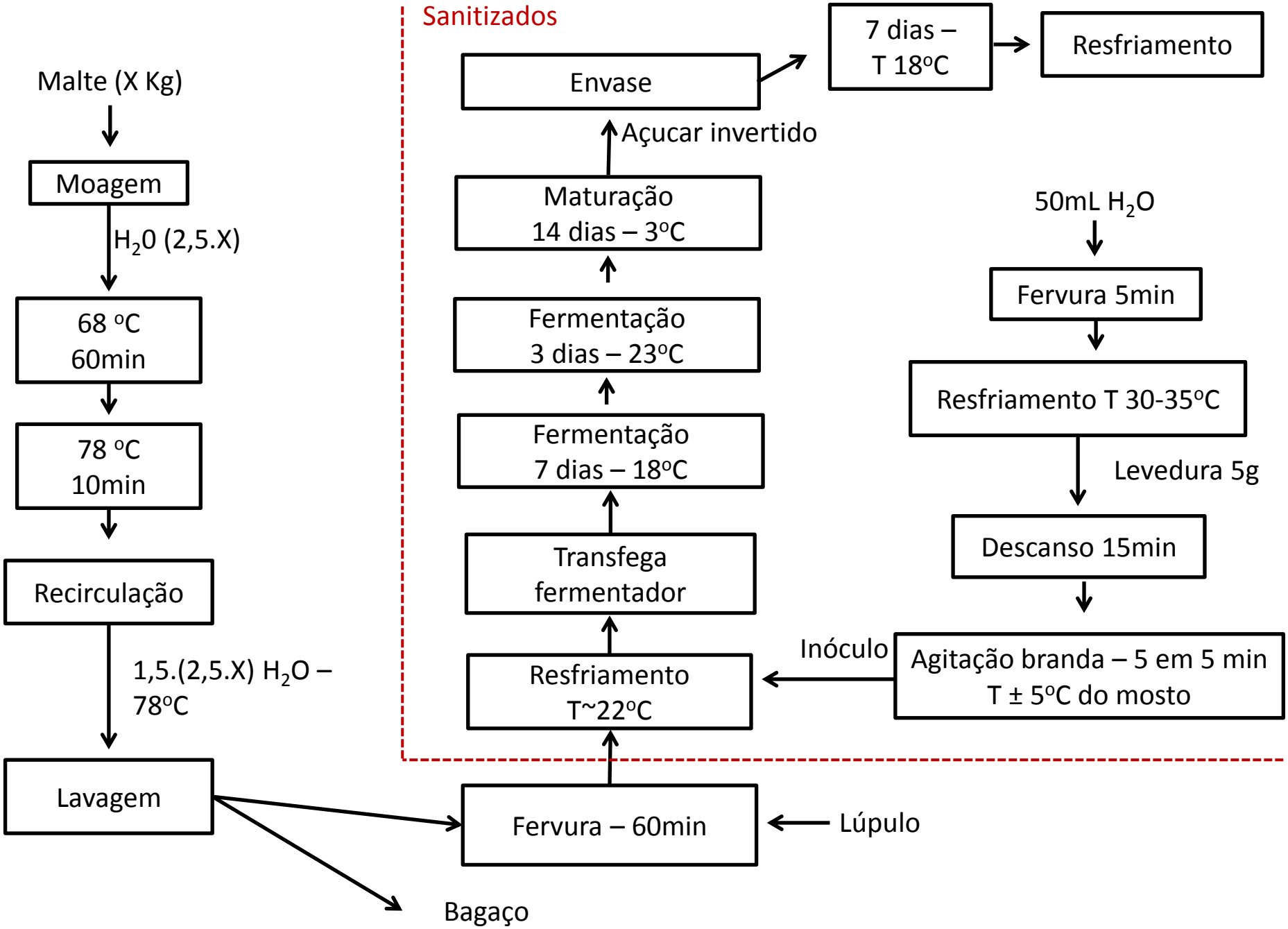
Sanitizados
Malte (X Kg)
Moagem
$H_2O$ (2,5.X)
68 °C
60min
78 °C
10min
Recirculação
1,5.(2,5.X) $H_2O$ –
78°C
Lavagem
Bagaço
Fervura – 60min
Lúpulo
Resfriamento
T~22°C
Transfega
fermentador
Fermentação
7 dias – 18°C
Fermentação
3 dias – 23°C
Maturação
14 dias – 3°C
Açucar invertido
Envase
7 dias –
T 18°C
Resfriamento
50mL $H_2O$
Fervura 5min
Resfriamento T 30-35°C
Levedura 5g
Descanso 15min
Agitação branda – 5 em 5 min
T ± 5°C do mosto
Inóculo