



CERVEJA PILSEN

MATÉRIA PRIMA		QUANTIDADES
		Receita para 25 L (aprox.)
MALTES		
Château Pilsen	100%	5,5 Kg
LÚPULO		
Hallertau Perle	8,3 % Alfa Ácido	11 g
Spalter Select	4,8 % Alfa Ácido	16 g
Saaz	3,6 % Alfa Ácido	15 g
FERMENTO		
W 34/70		23 g
MOSTURA		
Relação água/ malte	3,6 L/ Kg	20 L
Arriar o malte	44 °C	
Repouso 44 °C	15 minutos	
Repouso 52 °C	10 minutos	
Repouso 62 °C	10 minutos	
Repouso 70 °C	25 minutos ou até teste de iodo Ok	
Repouso 76 °C	05 minutos	
FILTRAÇÃO		
Densidade do mosto primário	1,066 g/ L (16,14 °P)	
Relação água/ malte (mosto secundário)	4 L/ Kg ou até densidade 1,042 g/ L (10,5 °P) - panela cheia	20 L
Volume final de filtração	38 L	
FERVURA		
Densidade antes do início da fervura	1,042 g/ L (10,5 °P)	
Dosagem do primeiro lúpulo - H. Perle	11 g no início da fervura	
Dosagem do segundo lúpulo - Spater Select	16 g 50 minutos do início da fervura	
Dosagem do terceiro lúpulo - Saaz	15 g no momento da circulação (Whirlpool)	
Tempo de fervura	70 minutos	
Evaporação	18 % do volume inicial (panela cheia)	7 L
Densidade do mosto após fervura	1,050 g/ L (12,39°P)	
Volume de apronte	31 L	
DECANTAÇÃO		
Circulação (Whirlpool)	05 minutos	
Repouso	20 minutos	
Resfriamento	14 °C	
FERMENTAÇÃO		
Temperatura	13 °C	
Tempo	6 dias	
Densidade Final	1,011 g/ L (2,82 °P)	
Priming High Maltose (calda)	8 g/ L	
Pressão na garrafa	2,5 Kg/ cm ²	
MATURAÇÃO		
Tempo	14 dias a 2 °C	
ASPECTOS GERAIS		
Volume envasado	24 L	
Álcool (v/v)	5,40%	
Amargor	19 BU	
Cor	8,0 EBC	