

PROCEDIMENTO FABRICAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL				
SEQ.	PROCEDIMENTO	TEMPO	TEMPERATURA	OBSERVAÇÕES
1	AQUECER 17L DE ÁGUA PANELA DE MOSTURA (DEPENDE DA RECEITA)	-	64-68	
2	ADICIONAR OS MALTES MOÍDOS NA PANELA DE MOSTURA E MEXER O SUFICIENTE PARA HOMOGENIZAR, FECHAR A PANELA E AGUARDAR O TEMPO. SE A TEMP. BAIXAR, LIGAR O FOGO E RECIRCULAR COM A BOMBA.	01:30	64-68	
3	NOS 10 MINUTOS FINAIS AUMENTAR A TEMP. P 77 GRAUS E INICIAR A RECIRCULAÇÃO COM A BOMBA. (MASH OUT/RECIRCULAÇÃO)	00:10	76	TESTE DE IODO
4	APÓS FINALIZAR O TEMPO DE MOSTURA, EXECUTAR O TESTE DE IODO, CASO POSITIVO SEGUIR PARA PRÓXIMA ETAPA, CASO NEGATIVO, AGUARDAR MAIS.	-	-	
5	AQUECER 17L DE ÁGUA PANELA DE FERVURA (DEPENDE DA RECEITA)	-	76	
6	INICIAR A RECIRCULAÇÃO DO MOSTO COM A BOMBA COM VAZÃO CONTROLADA E PEQUENA ATÉ QUE O MOSTO FIQUE MAIS CLARO E SEM PARTICULAS.	20\30min	76	
7	INICIAR LAVAGEM DO MOSTO UTILIZANDO A ÁGUA DA PANELA DE FERVURA, SE POSSÍVEL COM A BOMBA, VAZÃO PEQUENA E CONTROLADA. UTILIZAR O BALDE FERMENTADOR PARATRANSEFERIR O MOSTO LAVADO ATÉ QUE A PANELA DE FERVURA FIQUE VAZIA PARA RECEBER TODO O MOSTO. ATENTAR PARA NÃO DEIXAR MUITA QUEDA AFIM DE NÃO OXIDAR O MOSTO.	Até atingir a densidade inicial da receita	76	
8	TRANSEFERIR TODO O MOSTO PARA A PANELA DE FERVURA LIGAR O FOGO.			
9	APÓS INICIAR FERVURA ADICIONAR LÚPULOS DE AMARGOR, AROMA, E DEMAIS INGREDIENTES DA RECEITA, CADA UM AO SEU TEMPO.	60min	temp. de fervura	remover a espuma da fervura (n é obrigatório)
10	INICIAR RESFRIAMENTO COM CHILLER DE IMERSÃO ATÉ ATINGIR A TEMPERATURA DE INOCULAÇÃO DA LEVEDURA. AO ATINGIR A TEMPERATURA, EXECUTAR O WHIRLPOOL	o mais rápido possível kkk	depende da receita/levedura	
11	APÓS ATINGIR A TEMPERATURA, TRASFERIR O MOSTO PARA O BALDE FERMENTADOR SANITIZADO COM UMA BOA ALTURA PARA PODER OXIDAR O MOSTO - MEDIR DENSIDADE INICIAL	-	-	cuidado para n levar trub para o fermentador.
12	INOCULAR O FERMENTO (PREVIAMENTE HIDRATADO), TAMPAR O BALDE, ASSEGURAR QUE O MESMO ESTÁ BEM VEDADO, COLOCAR NA GELADEIRA/FREEZER NA TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO RECOMENDADA NA RECEITA.	-	depende da receita/levedura	proceder rampas para fermentação
13	CONTROLAR O MÁXIMO POSSÍVEL A TEMPERATURA DO FERMENTADOR, DEPENDENDO DA RECEITA, E APÓS DIMINUIR A ATIVIDADE DO AIRLOCK INICIAR A MEDIÇÃO DA DENSIDADE PARA ACOMPANHAR A ATENUAÇÃO DA LEVEDURA. EM CASO DE 3 DIAS SEM VARIAÇÃO, AGUARDAR MAIS 3 DIAS PARA A FERMENTAÇÃO SEGUNDÁRIA. ANOTAR A DENSIDADE FINAL E SEGUIR AO PROX. PASSO	7/10/12/15 DIAS depende da densidade		ACOMPANHAR ATIVIDADE NO AIRLOCK
14	REDUZIR A TEMPERATURA DO BALDE PARA PRÓX DE 0 GRAU E INICIAR A CLARIFICAÇÃO. APROX. 7 DIAS	7 dias	0	
15	CALCULAR O PERCENTUAL DE AÇUCAR PARA CARBONATAÇÃO DE ACORDO COM O VOLUME DE CERVEJA NO FERMENTADOR. FAZER A CALDA COM O AÇUCAR E ADICIONAR NA PANELA DE FERVURA PREVIAMENTE SANITIZADA			
16	TRANSEFERIR CUIDADOSAMENTE A CERVEJA PARA A PANELA DE FERVURA, TOMANDO CUIDADO PARA NÃO FORMA BOLHAS E MISTURAR VAGAROSAMENTE A CERVEJA COM A CALDA ATÉ HOMOGENEIZAR TUDO			
17	INICIAR O ENVASE NAS GARRAFAS PREVIAMENTE SANITIZADAS DEIXANDO DE 3 A 4CM DO GARGALO. TAMPAR AS GARRAFAS E ARMAZENAR NA TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO DA RECEITA PARA REFERMENTAÇÃO. OU TEMPERATURA AMBIENTE. AMBIENTE ESCURO OU COM O MIN DE ILUM. POSSÍVEL			
18	ESPERAR O TEMPO DE MATURAÇÃO MÍNIMO	10/15/30 dias.		
19	DURANTE A MATURAÇÃO ABRIR ALGUMAS CERVEJAS PARA VERIFICAR A CARBONATAÇÃO, PALADAR, AROMA ETC.			
DEGUSTAR E INICIAR A PRÓXIMA KKK				