DA FERMENTAÇÃO AO ENVASE DAS ALEs

FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA (Lag Time – Fermentação – Sedimentação) – 18°C

Final = densidade constante ; Tempo aprox. = 7 dias

↓

FERMENTAÇÃO SECUNDÁRIA – ir aumentando de 1 em 1°C até 25°C

Final: Verificar Diacetyl e Acetaldeído ; Tempo aprox. = 3 a 4 dias

↓

"COLD CRASH" – preferencialmente a 0°C por no máximo 48h

↓

ADIÇÃO DE GELATINA PARA CLARIFICAÇÃO -
http://www.homebrewtalk.com.br/showthread.php?t=403833

↓

MATURAÇÃO – de 5 a 10°C

Tempo aprox – mínimo 15 dias

↓

TRANSFEGA CUIDADOSA PARA O ENVASE – sanitize o balde, adicione o primming, transfira a cerveja e homogeneize → ENGARRAFE

↓

ARMAZENAMENTO DAS GARRAFAS – no escuro à temperatura ambiente

Tempo aproximado – 7 a 14 dias