

Clone de cervejas famosas - Tripel

Hoje começo uma postagem diferente das demais, pois vou disponibilizar alguns clones de receitas de cervejas Belgas.

Com isso pretendo facilitar a vida de muitos cervejeiros caseiros de todo o Brasil.

Clone da Tripel Karmeliet - 20 litros

Og estimada 1.090

Fg estimada 1.019

Abv estimado 8,8% Vol.

Maltes:

Pilsen - 2,40 kg

Pale Ale - 2,30 kg

Trigo - 800 g

Munich - 450 g

Cereais não maltados:

Flocos de cevada - 200 g

Flocos de aveia - 200 g

Flocos Trigo - 200 g

Lúpulos:

Challenger - 15 g 90 minutos

Challenger - 12 g 60 minutos

Styrian Golding - 12 g 60 minutos

Saaz - 13 g 15 minutos

Especiarias:

Candy sugar - 600g 15 minutos

Semente de coentro - 10 g 15 minutos

Casca de laranja amarga - 8 g 15 minutos

Whirlfloc - 01 g pastilha

Fermento:

Blend de T58 com S33 (minha receita)

Brassagem:

66°C por 60 minutos

77°C por 10 minutos

Essa receita eu testei e ficou muito boa.