

Ale Golden Premium

ESTILO BJCP: Blonde Ale

Refrescante e que mata a sede, apesar de geralmente ser mais encorpada do que a summer ale. As cervejas ale Golden premium possuem mesma base de maltes e lúpulos que uma pilsen, porém é fermentada com levedura ale.

Densidade Original (OG): 1.049 SG

Densidade final (FG): 1.010 SG

Relação BU/SG: 0.301



Apronte
20.00 L



Abv Estimado
5.2 %



Índice de Amargor
14.8 IBUs



Classificação De cor
6.0 SRM

#1 - ETAPA DE MOSTURA

Ingredientes da Mostura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
4.00 kg	Maltear Pilsen (2.0 SRM)	Grão	1	80.0 %	2.61 L
1.00 kg	Agrária Munique (12.0 SRM)	Grão	2	20.0 %	0.65 L

Peso total dos grãos: 5.00 kg

Etapas da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Duração
Saccharification	Adicionar 15.04 L de água a 69.8 C	64.4 C	60 min
Mash Out	Aquecer até 75.6 C no decurso de 10 min	75.6 C	10 min

OBS: Na primeira rampa, aquecer o volume de água até a temperatura da descrição. Ao colocar os grãos na água a temperatura chegará a temperatura alvo da rampa.

Lavagem dos grãos

- 1º Após o Mash Out, esgotar todo a mistura e reservar o líquido, que será nosso 1º mosto.
 - 2º Para a lavagem dos grãos, adicionar 17.57 L de água e aquecer a mistura até 75,6° C. Deixar descansando por mais 30 minutos e fazer a 2º recirculação. Ao finalizar, teremos nosso 2º mosto.
 - 3º Após encerrar a etapa de lavagem dos grãos, juntar o 1º mosto com o 2º na panela de fervura.
- Obs: esse procedimento de lavagem ajuda no aumento de eficiência da receita.

Densidade pré-fervura estimada: 1.042 SG

#2 - ETAPA DE FERVURA – TEMPO: 60 minutos

Ingredientes da Fervura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
21.00 g	Sladek [4.50 %] - Fervura 60.0 min	Lúpulo	3	11.6 IBUs	-
29.00 g	Sladek [4.50 %] - Fervura 5.0 min	Lúpulo	4	3.2 IBUs	-

*Obs: a contagem deve ser feita regressivamente.

**Obs2: se tiver adição de mel, açúcar ou rapadura, o mesmo deve ser adicionar quando faltar 15 minutos para encerrar a fervura.

AO FINAL DOS 60 MINUTOS DE FERVURA, RESFRIAR O MOSTO ATÉ 20° C.

#3 - ETAPA DE FERMENTAÇÃO

Ingredientes da Fermentação

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
1.0 pkg	S-04 Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23.66 ml]	Levedura	5	-	-

ETAPAS DA FERMENTAÇÃO

DENSIDADE INICIAL ESTIMADA: 1.049 SG DENSIDADE INICIAL MEDIDA: _____ SG
DENSIDADE FINAL ESTIMADA: 1.010 SG DENSIDADE FINAL MEDIDA: _____ SG

Nº	Descrição	TEMPERATURA	TEMPO
1	FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA	20.0 C – DEVER SER COM TEMPERATURA CONTROLADA	7 DIAS
2	MATURAÇÃO	0.0 C - DEVE SER COM TEMPERATURA CONTROLADA	7 DIAS

OBS: AO ENCERRAR A FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA, MEDIR A FG PARA VERIFICAR SE ELA CHEGOU AO ESPERADO.

OBS 2: SE NÃO CONSEGUIR FAZER A MATURAÇÃO A 0°, FAZER ABAIXO DE 5° C.

CÁLCULO DO ABV ATINGIDO (GRADUAÇÃO ÁLCOOLICA REAL DA CERVEJA)

ABV = (OG - FG) * 0,134 - EXEMPLO: (1049-1011)*0,134 = 5,092% DE ÁLCOOL

ABV REAL: _____ % ABV ESPERADO: 5.2 %

#4 - ETAPA DE ENVASE

- 1 LAVAR COM DETERGENTE NEUTRO E SANITIZAR AS GARRAFAS COM ÁLCOOL 70 OU ÁCIDO PERACÉTICO.
- 2 ENVASAR A CERVEJA EM GARRAFAS ÂMBAR FAZENDO O PRIMMING EM CADA GARRAFA INDIVIDUALMENTE COM O AUXÍLIO DE UMA SERINGA DE 10ml.

Receita de primming

- 1 PESAR 200G DE AÇÚCAR CRISTAL.

- 2 PESAR 200G DE ÁGUA.
- 3 MISTURAR A ÁGUA E O AÇÚCAR EM UMA PANELA. LEVAR AO FOGO E MISTURAR ATÉ FERVER. FERVER POR 1 MINUTO.
- 4 RESFRIAR A CALDA ATÉ 20° C
- 5 ADICIONAR 1 ML DESTA CALDA A CADA 100ML DE CERVEJA, COM UM AUXILIO DE 1 SERINGA DE 10ML.

#5 - DICAS

ANTES DE COMEÇAR

- Faça uma verificação de inventário pessoal de todos os seus equipamentos e ingredientes e que grãos são moídos antes de fazer cerveja!
- Certifique-se de que seu equipamento de preparação esteja limpo e pronto para fabricação de cerveja.

MOSTURA - SACARIFICAÇÃO

- Adicione o volume de água especificado na receita em sua panela e comece a aquecer acima da sua temperatura da rampa. Isso fará com que tu ganches tempo e é conhecido como temperatura de ataque.
- Uma vez atingida a temperatura de ataque, comece a misturar os grãos moído. Este processo transforma os amidos dos grãos em açúcares fermentáveis e não fermentáveis e agora é chamado de mosto
- Se estiver usando o método Brew-in-a-Bag (BIAB), basta colocar seus grãos no saco e adicione sua água, mexendo o mosto para quebrar as bolas de massa. Igual fazer polenta.
- Uma vez que o processo de sacarificação é finalizado, o líquido é agora chamado de mosto, que é o termo cervejeiro para água açucarada não fermentada que será transformada em cerveja. (Pensar chá doce).

MOSTURA – MASH OUT

- Com a finalização da sacarificação, é recomendável que se faça a inativação das enzimas por meio de um processo chamado mash out, que consiste em subir a temperatura do "mash ou mosto" para 75° C, e mantê-la por um período de 10 minutos. Esse processo também ajudará a facilitar a lavagem dos grãos.
- Atenção, nunca passar de 77° C a fim de evitar a liberação de taninos.

LAVAGEM DOS GRÃOS

- Na recirculação uma boa dica é sempre abrir apenas metade do registro, isso ajuda a não compactar os grãos. Faça isso quantas vezes for necessário para alcançar clareza desejada. Existe 3 tipos de lavagem.

BATCH SPARGING – Mais eficiente

Esorra o 1º mosto atualmente no seu purê em sua fervura. Adicionar a quantidade de água solicitada na receita. Depois de adicionar, aquecer água até 75° C, misture bem e deixe descansar por 10-20 minutos, em seguida, faça uma nova recirculação e drene a panela de mostura.

FLY SPARGING - Tem quem prefira.

Com o auxílio de uma terceira panela aqueça água de lavagem. Abra sua válvula para deixar um pequeno fluxo de água passar pelo seu mosto. Usando um bocal de pulverização ou outro coletor de dispersão, despeje sua água quente sobre os grãos. Mantenha a taxa de fluxo lenta e encontre um bom equilíbrio para que você tenha 5 cm ou mais de água acima do leito de grãos.

BIAB (SEM ASPERSÃO) – Mais prática

Levante o saco de grãos para fora da panela e mantenha acima da panela (não aperte o saco). Aguarde até o saco pare de pingar, já falei para não apertar o saco?

EBULIÇÃO

- Ligue o seu fogareiro e comece a aquecer o mosto para ferver. Uma vez atingida a fervura, defina um temporizador por 60 minutos (a menos que especificado de outra forma). A contagem é feita sempre de forma regressiva.
- Adicione o primeiro lúpulo de acordo com o cronograma acima. Tenha cuidado durante esta etapa, pois o transbordamento é extremamente comum! Usando o temporizador, complete o restante da programação de lúpulo aditivos.
- Se você estiver usando um chiller de imersão para o resfriamento, esterilize-o colocando-o no mosto fervente quando cerca de 10-15 minutos permanecem no temporizador.
- Quando o timer desligar, desligue o fogo e inicia o resfriamento imediatamente.
- Agite de forma circular por alguns minutos e deixe descansar por cerca de 15 a 20 minutos para fazer o whirlpool (Opcional)

RESFRIAMENTO E TRASFEGA

ATENÇÃO: TUDO QUE TOCAR O MOSTO AGORA PRECISA SER LIMPO E SANITIZADO !!!

- Você vai querer esfriar seu mosto o mais rápido possível para evitar a infecção de levedura selvagens e/ou bactérias. A melhor maneira de fazer isso é com um chiller ou trocador de placas.
- Certifique-se de que seu termômetro esteja higienizado a cada uso!
- Depois de ter esfriado seu mosto até pelo menos 26°C, transfira-o para o seu fermentador primário.
- Balance vigorosamente o recipiente para frente e para trás por vários minutos para criar bolhas e introduzir oxigênio. Isso adiciona oxigênio para promover a saúde do fermento.
- Usando o refratômetro ou o densímetro faça a aferição da densidade do seu mosto, será importante para calcular o ABV (gradação alcoólica). Essa medição deve ser feita próximo a 20° C.

FERMENTAÇÃO

- Fermento seco - Embora esteja pronto para lançar diretamente da embalagem, alguns cervejeiros artesanais preferem reidratar o fermento antes de adicioná-lo ao fermentador.
- Para reidratar: basta adicionar o fermento seco a um pequeno jarro de água fervida e higienizado que foi resfriado a pelo menos a 32°C. Permita que o fermento se reidrate e descance por menos 5 minutos antes de misturar ao mosto.
- Levedura líquida - Agite bem o frasco ou pacote para que o fermento líquido se misture completamente. Após é só adicionar diretamente no mosto resfriado. Fermento líquido é preferido por muitos fabricantes de cerveja para estilos de cerveja que não são possíveis usando uma levedura seca.
- Dar ao airtlock um banho de desinfetante rápido e retornar a bombona ou balde de fermentação para selar completamente o fermentador.

DICAS DE FERMENTAÇÃO

- Mantenha sua cerveja em fermentação em um ambiente escuro e fresco entre 18 e 21° C, sempre com a ajuda de um controlador de temperatura. Luz solar pode causar sabores indesejáveis em sua cerveja.
- Mantenha sempre alguns pacotes de fermento seco à mão para o caso de ficar preso fermentação ou levedura que não funciona. Recomendamos Safale US-05 para American Estilo Ales e S-04 para English Style Ales. Também substituímos quaisquer pacotes de fermento inviáveis como parte de nossa dedicação ao atendimento ao cliente.

COLD CRASHING - OPTIONAL

- Se você quiser limpar a sua cerveja para fins estéticos ou de estilo, um ótimo maneira de fazer isso é o COLD CRASHING em sua cerveja. 7 dias antes do engarrafamento, simplesmente coloque o fermentador em uma geladeira, freezer com temperatura controlada em torno de 1° C para esfriar rapidamente. Esta diminuição súbita de temperatura provoca a decantação de leveduras, proteínas, ou material de lúpulo, deixando uma cerveja final mais clara.

ENGARRAFAMENTO

- Antes de engarrafar, certifique-se de que todo o equipamento (sifão, tubos, garrafas, tampas, etc.) esteja higienizado e sanitizado. Certifique-se também que tenha tampinhas suficientes.
- Siga a receita de priming descrita acima.
- Armazene suas garrafas de cerveja em um ambiente escuro em torno da temperatura ambiente por 1 semana (Verão) ou 2 (Inverno). Leve à geladeira e sirva, ou envelheça as garrafas por mais tempo, dependendo do estilo da cerveja.

AINDA TEM DÚVIDAS?

Contato@piquiribrewsop.com.br
Whats: (44) 9 9929-9669
Atendemos em horário comercial