

BELGIAN DARK STRONG ALE - 60L

BELGIAN DARK STRONG ALE (BJCP 2015)



INGREDIENTES:

Maltes	Quantidades
Vienna (6,9 EBC)	11,70 kg
Carared (39,4 EBC)	4,20 kg
Pale Ale (6,9 EBC)	3,37 kg
Malte Trigo (3,9 EBC)	1,68 kg
Special W	0,83 kg
Lúpulos	
Fuggle (60min)	150 g
Leveduras	
Fermentis s-33	
Lallemand Abbey	6 pacotes
Levteck Abbey	

Dados Técnicos:

EBC	IBU	OG	FG	ABV
35,9	25,3	1076	1019	7,6

Parameter	Value
EBC	35,9
IBU	25,3
OG	76
FG	19
ABV	7,6

Água (Litros):

Mostura: 64,0

Sparge: 33,4

PROCEDIMENTO:

MOSTURAÇÃO(mash in):

Aqueça a água de mostura a 72°C.

Adicione o malte moído e mantenha a uma temperatura de 66°C por 1h.

MASH OUT:

Aqueça o mosto a 76°C por 10min.

FILTRAGEM E LAVAGEM:

Recircule o mosto até que ele esteja clarificado.

Lave os grãos com a água de sparge.

FERVURA:

Eleve a temperatura até o mosto entrar em ebulição e mantenha por no mínimo 60min.

Adicione os lúpulos conforme o tempo da adição.

RESFRIAMENTO E INOCULAÇÃO:

Hidrate a levedura seguindo as orientações do fabricante.

Resfrie o mosto até a temperatura das leveduras e adicione ambos ao fermentador.

FERMENTAÇÃO:

Ale: 5 dias a 18°C, 2 dias a 22°C.

Lager: 10 dias a 10°C, 4 dias a 14°C.

MATURAÇÃO:

Baixe a temperatura para 0-2°C por volta de 7 dias.

ENVASE:

Adicione a solução de priming de forma a conter 6g/l de açúcar na cerveja base. transfira a cerveja base para as garrafas e tampe

Deixe descansando por um período de 10 dias a 20°C.*

*OBS.: essa cerveja tende a melhorar com um maior tempo de guarda (6 meses).

Sua cerveja está carbonatada e pronta para consumo!