



PILSEN EXTRA 30L

1B. American Lager (BJCP 2015)

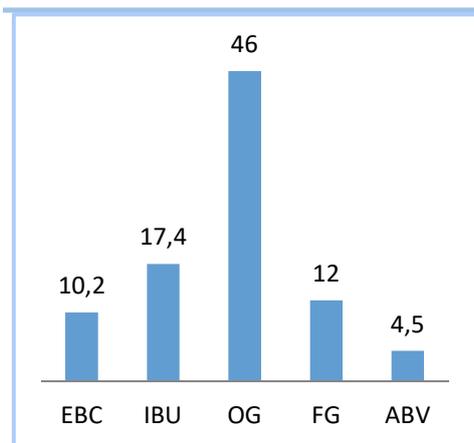


INGREDIENTES:

Maltes	Quantidades
Pilsen (3,3 EBC)	4,17 kg
Munich 1 (14 EBC)	2,00 kg
Carapils (3,9 EBC)	0,15 kg
Lúpulos	
Magnum (60min)	12 g
Tettnang (0min)	12 g
Adicionais	
Gelatina (maturação)	30 mg
Leveduras	
Fermentis S-189	
Lallemand Diamond	3 pacotes

Dados Técnicos:

EBC	IBU	OG	FG	ABV
10,2	17,4	1046	1012	4,5



Água (Litros):

Mostura: 25,4

Sparge: 22,3

PROCEDIMENTO:

MOSTURAÇÃO(mash in):

Aqueça a água de mostura a 71°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:

Lager: 14 dias a 12°C, 3 dias a 17°C.

MATURAÇÃO:

Baixe a temperatura para próximo de 0°C por volta de 30 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.

Sua cerveja está carbonatada e pronta para consumo!