



ACervA Carioca

Associação dos Cervejeiros Artesanais Cariocas

RECEITA "CHEIROSA" DA BOTTO BIER - TERCEIRA COLOCADA - CATEGORIA PALE ALE
I CONCURSO NACIONAL DE CERVEJA ARTESANAL DA ACERVA CARIOCA

Dados

Cervejeiro: Leonardo Augusto Botto Maia

Nome da cerveja: Cheirosa

Estilo (BJCP2004): 10 - American Ale

Data da brassagem (dd/mn/aa): 01/11/06

Densidade inicial/OG (grav. esp.): 1.052

Atenuação aparente (%): 74%

IBUs calculados: 24,8

Sub-estilo (BJCP2004): 10 - A, American Pale Ale

Data do envase (dd/mn/aa): 26/11/06

Densidade final/FG (grav. esp.): 1.013

Grau alcoólico (v/v %): 5,3%

Razão BU/GU: 0,48

Ingredientes e Procedimentos

Maltes / Adjuntos		Quantidade	P/ Brassagem ou Fervura		
Pilsen		4,5 kg	Brassagem		
Viena		0,5 kg	Brassagem		
Malte de trigo		0,2kg	Brassagem		
Caraaroma		0,05 kg	Brassagem		
Carahell		0,45 kg	Brassagem		
Caramunich		0,05 kg	Brassagem		
Lúpulos		Quantidade	Flôr, Pellets, Plug	% Alfa Ac.	Tempo
Galena		15 g	Pellet	11%	50 min
Premiant		10 g	Pellet	7,5%	23 min
Saaz		12 g	Pellet	3,9%	2 min
Outros Ingredientes		Quantidade	Observação		
Parada de brassagem	Temperatura	Tempo	Observação		
1	55	25	Começou com 40 e subiu até 55 em 15 min		
2	64	40	Subiu de 55 p/ 64 em 10 min		
3	66	30	Subiu de 64 p/ 66 em 2 min		
4	71	30	Subiu de 66 p/ 71 em 5 min.		
5	78	0	Subiu de 71 até 78 em 8 min.		
6					
7					
Fermentação		Temperatura	Tempo	Observação	
Primária		18	7		
Secundária		9	20		
Outra					

Tipo de brassagem (escalonada, infusão, decocção): escalonada Diluição do mosto (L/Kg): 2,86

Tempo de fervura: 100 minutos

Litros elaborados: 19

Fermento: Nottingham

Forma (líquido ou seco): seco

Usou starter (S/N); não

Tipo de carbonatação (natural ou forçada): natural

Se natural, indicar tipo e quantidade de priming: açúcar invertido, 7g por litro.

Se forçada, indicar volumes de gás carbônico ou nitrogênio:

Outras observações (tratamento da água, clarificantes, etc.): ``