



# ACerVA Carioca

Associação dos Cervejeiros Artesanais Cariocas

RECEITA "CERVEJArte DUBBEL" - TERCEIRA COLOCADA - CATEGORIA LIVRE  
I CONCURSO NACIONAL DE CERVEJA ARTESANAL DA ACERVA CARIOCA

## Dados

**Cervejeiro:** Ricardo Martins da Silva Rosa  
**Nome da cerveja:** Cervejarte Dubbel **Estilo (BJCP2004):** 18. Belgian Strong Ale  
**Sub-estilo (BJCP2004):** 18B. Belgian Dubbel  
**Data da brassagem (dd/mn/aa):** 02/10/2006 **Data do envase (dd/mn/aa):** 14/10/2006  
**Densidade inicial/OG (grav. esp.):** 1.060 **Densidade final/FG (grav. esp.):** 1.012  
**Atenuação aparente (%):** 79% **Grau alcoólico (v/v%):** 6,5%  
**IBUs calculados:** 29 **Razão BU/GU:** 0,48

## Ingredientes e Procedimentos- Preenchimento Facultativo

Maltes / Adjuntos		Quantidade	P/ Brassagem ou Fervura		
Malte Pilsen		5,25Kg	Brassagem		
Malte Viena		350g	Brassagem		
Malte Munique		350g	Brassagem		
Malte Carahell		280g	Brassagem		
Malte Caramuniqué		245g	Brassagem		
Malte Caraaroma		70g	Brassagem		
Malte Chocolate		35g	Brassagem		
Açúcar Invertido		420g	Fervura		
Lúpulos		Quantidade	Flór, Pellets, Plug	% Alfa Ac.	Tempo
US Goldings		34g	Pellets	4,5%	90min
SAAZ		28g	Flór	3,4%	2min
Outros Ingredientes		Quantidade	Observação		
Parada de brassagem	Temperatura	Tempo	Observação		
1	37C	10min			
2	50C	10min	5min para alcançar 50C		
3	55C	10min			
4	68-65C	1h20min	15min em duas bocas para alcançar 68C		
5	75C	5min	12min para alcançar 75C		
6					
7					
Fermentação		Temperatura	Tempo	Observação	
Primária	20-23C	12 dias	Diminuí para 6C no final para decantar		
Secundária					
Outra					

**Tipo de brassagem (escalonada, infusão, decocção):** escalonada **Diluição do mosto (L/Kg):** 3L/Kg

**Tempo de fervura:** 90min

**Litros elaborados:** 15,5 litros

**Fermento:** Trappist Ale Yeast da White Labs

**Forma (líquido ou seco):** líquido

**Usou starter (S/N); S**

**Tipo de carbonatação (natural ou forçada):** natural

**Se natural, indicar tipo e quantidade de primming:** açúcar invertido, 7,4g/L

**Se forçada, indicar volumes de gás carbônico ou nitrogênio:**

**Outras observações (tratamento da água, clarificantes, etc.):** 1 colher de chá de cloreto de cálcio na brassagem