

**RECEITA "CERVEJART ESB" - SEGUNDA COLOCADA - CATEGORIA PALE ALE  
I CONCURSO NACIONAL DE CERVEJA ARTESANAL DA ACERVA CARIOCA**

**Dados**

**Cervejeiro:** Ricardo Martins da Silva Rosa  
**Nome da cerveja:** Cervejarte ESB  
**Estilo (BJCP2004):** 8 English Pale Ale **Sub-estilo (BJCP2004):** 8C. Extra Special Bitter (ESB)  
**Data da brassagem (dd/mn/aa):** 15/10/2006 **Data do envase (dd/mn/aa):** 26/10 e 12/11/2006 (veja obs.)  
**Densidade inicial/OG (grav. esp.):** 1.057 **Densidade final/FG (grav. esp.):** 1.018  
**Atenuação aparente (%):** 68% **Grau alcoólico (v/v%):** 5,4%  
**IBUs calculados:** 36 **Razão BU/GU:** 0,63

**Ingredientes e Procedimentos- Preenchimento Facultativo**

Maltes / Adjuntos		Quantidade	P/ Brassagem ou Fervura		
Malte Pilsen		3Kg	Brassagem		
Malte Viena		1Kg	Brassagem		
Malte Munique		600g	Brassagem		
Malte Carahell		500g	Brassagem		
Malte Caramunike I		300g	Brassagem		
Malte Caraaroma		100g	Brassagem		
Lúpulos		Quantidade	Flór, Pellets, Plug	% Alfa Ac.	Tempo
Galena		10g	Pellets	10,7%	60min
US Goldings		22g	Pellets	4,5%	30min
East Kent Goldings		28g	Flór	6,5%	10min
East Kent Goldings		28g	Flór	6,5%	1min
Outros Ingredientes		Quantidade	Observação		
Parada de brassagem	Temperatura	Tempo	Observação		
1	35C	10min			
2	50C	10min			
3	66-68C	50min			
4	72C	15min			
5	75C	5min			
6					
7					
Fermentação		Temperatura	Tempo	Observação	
Primária		19C	10 dias	Diminuí para 7C no último dia p/ decantar	
Secundária					
Outra					

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

**Tempo de fervura:** 60min

**Litros elaborados:** 19 litros

**Fermento:** Irish Ale 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

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

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

Engarrafei primeiro com 7,5g/L de primming, mas ficou exageradamente carbonatado; acho que não tinha fermentado completamente. Então a FG deve ter sido menor do que a que eu medi no final da primeira fermentação. Ai no dia 12 de novembro resolvi abrir todas as garrafas, esperar parar de jorrar espuma e engarrafar novamente. Pelo jeito funcionou!