



# ACervA Carioca

Associação dos Cervejeiros Artesanais Cariocas

RECEITA "FEITICEIRA" DA BOTTO BIER - PRIMEIRA COLOCADA - CATEGORIA LIVRE  
I CONCURSO NACIONAL DE CERVEJA ARTESANAL DA ACERVA CARIOCA

## Dados

Cervejeiro: Leonardo Augusto Botto Maia

Nome da cerveja: Feiticeira Estilo (BJCP2004): 22. Smoked Flavored

Sub-estilo (BJCP2004): 22B. Other Smoked Beer – Smoked Amber Lager

Data da brassagem (dd/mn/aa): 25/10/06

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

Densidade inicial/OG (grav. esp.): 1.061

Densidade final/FG (grav. esp.): 1.015

Atenuação aparente (%): 74,3%

Grau alcoólico (v/v %): 6,2%

IBUs calculados: 30,5

Razão BU/GU: 0,5

## Ingredientes e Procedimentos- Preenchimento Facultativo

Maltes / Adjuntos		Quantidade	P/ Brassagem ou Fervura		
Pilsen		1,5 kg	Brassagem		
Munich		1,5 kg	Brassagem		
Viena		1,25 kg	Brassagem		
Defumado		1,81 kg	Brassagem		
Chocolate		0,01 kg	Brassagem		
Carahell		0,45 kg	Brassagem		
Lúpulos		Quantidade	Flôr, Pellets, Plug	% Alfa Ac.	Tempo
Premiant		21 g	Pellet	7,5%	60 min
Hellertauer Tradition		9 g	Pellet	10%	30 min
Saaz		11 g	Pellet	3,9%	30 min
Saaz		10 g	Pellet	3,9%	2 min
Outros Ingredientes		Quantidade	Observação		
Açúcar invertido		8g por litro			
Parada de brassagem	Temperatura	Tempo	Observação		
1	52	25	De 35 a 52 em 17 min		
2	64	30	de 52 a 64 em 13 min		
3	67	50	de 64 a 67 em 4 min		
4	78	0	de 67 a 78 em 11 min		
5					
6					
7					
Fermentação		Temperatura	Tempo	Observação	
Primária		12°	12 dias		
Secundária		1°	20 dias		
Outra					

Tipo de brassagem (escalonada, infusão, decocção): escalonada Diluição do mosto (L/Kg): 2,91

Tempo de fervura: 100 min

Litros elaborados: 20

Fermento: S-23

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: 8g/litro de açúcar invertido.

Se forçada, indicar volumes de gás carbônico ou nitrogênio:

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