



# ACervA Carioca

Associação dos Cervejeiros Artesanais Cariocas

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

## Dados

**Cervejeiro:** Leonardo Augusto Botto Maia

**Nome da cerveja:** Maligna

**Estilo (BJCP2004):** 08 – English Pale Ale

**Data da brassagem (dd/mn/aa):** 30/10/06

**Densidade inicial/OG (grav. esp.):** 1.053

**Atenuação aparente (%):** 76,4%

**IBUs calculados:** 30,1

**Sub-estilo (BJCP2004):** 08 – C, Extra Special Bitter

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

**Densidade final/FG (grav. esp.):** 1.012

**Grau alcoólico (v/v %):** 5,5%

**Razão BU/GU:** 0,57

## Ingredientes e Procedimentos- Preenchimento Facultativo

Maltes / Adjuntos		Quantidade	P/ Brassagem ou Fervura		
Pilsen		4,4 kg	Brassagem		
Viena		0,8 kg	Brassagem		
Munich		0,2kg	Brassagem		
Caraaroma		0,3 kg	Brassagem		
Carahell		0,3 kg	Brassagem		
Caramunich		0,1 kg	Brassagem		
Lúpulos		Quantidade	Flôr, Pellets, Plug	% Alfa Ac.	Tempo
Galena		15 g	Pellet	11%	60 min
Premiant		16 g	Pellet	7,5%	30 min
Hallertauer Tradition		12 g	Pellet	10%	2 min
Outros Ingredientes		Quantidade	Observação		
Hallertauer Tradition		5 g	Dry hopping por 5 dias		
Parada de brassagem	Temperatura	Tempo	Observação		
1	55	25	Começou com 40 e subiu até 55 em 15 min		
2	65	60	Subiu de 55 p/ 65 em 10 min		
3	70	40	Subiu de 65 à 70 em 5 min		
4	78	0	Subiu de 70 até 78 em 8 min.		
5					
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):** 2,95

**Tempo de fervura:** 100 minutos

**Litros elaborados:** 21

**Fermento:** US-56

**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.):**