



Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



LAGER SCHMITZ

Uma lager muito leve, produzida com malte pilsen Agrária. A intensão nesta receita é mostrar toda a versatilidade da rampa de Schmitz moderna aliada com o novo lúpulo Tango

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 100

LUPULAGEM - 13 IBU

60 min - Hallertau Tradition 60% do total de IBU
30 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU
10 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

12 °P •

ÁLCOOL

4,8 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 62°C. subir 1°C. por minuto até fervura da mostura. Ferver por 40 minutos.
- Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário.
- Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima StarMax Beer 0,5g/kg de malte.
- Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia.
- Ferver o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemend – Diamond, 200 g/hL.
- Inocular a 10°C e fermentar a 10°C.
- Maturar a -1°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



FOREIGN EXTRA STOUT FES

Os fundamentos da receita se baseiam numa receita clássica de FES. A base da receita é composta por Malte Pale Ale, Malte de Centeio e Cevada Torrada. A lupulagem mais clássica deste estilo é

com o lúpulo Goldings que será dosado na sua totalidade no início da fervura. O amargor típico destes estilos é de 60 a 65 IBUs. A levedura usada será a nova Pinnacle English Ale, uma levedura muito versátil e com ótimo custo.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pale Ale Agrária	- 74
Weyermann® Malte de Centeio	- 20
Weyermann® Cevada Torrada	- 6

LUPULAGEM - 14 IBU

60 min - Goldings Bobek 100% do total de IBU

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

17°P •

ÁLCOOL

6,8 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 40°C e subir 1°C por minuto até 68°C. • Manter em repouso por 60 minutos.
- Depois fim de mostura 78°C por 5 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezynt HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 90 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Pinnacle English Ale- 100 g/hL. •
- Inocular a 16°C e fermentar a 20°C. •
- Maturar a -1°C por pelo menos 15 dias •

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

13 °P •

ÁLCOOL

5,2 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 50°C e manter em repouso por 15 minutos.
- Elevar a temperatura para 66°C por 20 minutos.
- Subir a temperatura da mostura para 72°C por 20 minutos.
 - Depois no fim de mostura, 78°C por 5 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezynt HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
 - Fervura do mosto por 90 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Pinnacle – Heritage Pilsner, 100 g/hL.
- Inocular a 10°C e fermentar a 10°C.
- Maturar a -1°C. por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



Cerveja forte produzida com 100% malte
Agrária Vienna

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Vienna Agrária - 100

LUPULAGEM - 13 IBU

60 min - Hallertau Mittelfrüh 80% do total de IBU
30 min - Hallertau Mittelfrüh 20% do total de IBU





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

13 °P •

ÁLCOOL

5,4 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 62°C. manter em repouso por 30 minutos.
- Elevar a temperatura para 72°C. por 20 minutos, depois fim de mostura 78°C por 5 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezynt HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Pinnacle – Heritage Pilsner, 100 g/hL.
- Inocular a 18°C e fermentar a 18°C.
- Maturar a -1°C. por pelo menos 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



Nova moda americana, uma IPA extremamente clara com características super neutras, mas com lupulagem complexa focada totalmente nas notas características do lúpulo Nelson Sauvin.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 70
Flakes Agrária - 30

LUPULAGEM - 45 IBU

60 min - Nelson Savin 30% do total de IBU
30 min - Nelson Savin 20% do total de IBU
0 min - Nelson Savin 50% do total de IBU
Dry Hopping - Nelson Savin 2 g/hL – Dosagem de Aromazyme 5h/hL





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

13 °P •

ÁLCOOL

5,2 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa Maltase

- Iniciar a mostura com 64°C com apenas 60% do malte e 60% da água de arriada e manter em repouso por 20 minutos.
- Elevar a temperatura para 70°C por 10 minutos.
- O restante da água de arriada (40%) deve estar o mais gelado possível (passar obrigatoriamente pelo trocador de calor) e baixar a temperatura da mostura para 35°C.
- Ao chegar nesta temperatura, arriar o restante dos 40% de malte.
- Manter nesta temperatura por 40 minutos.
- Subir a temperatura da mostura para 72°C por 10 minutos depois fim de mostura normal.
- Não deixe de usar o Maltezynt HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemant – Munich Classic, 35 g/hL e Abbaye 15g/hL.
- Fermentar a 20°C.
- Maturar a 5°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



BERNSTEIN WEIZENBIER

Clássica Bernstein weizen (Amber Weizen), usando um mix de leveduras Abbaye e Munich Classic (30/70%) lupulagem clássica Mittelfrüh e é claro a clássica rampa de maltase.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 43
Trigo Claro Agrária	- 40
Munique Agrária	- 10
Weyermann® Caraweath®	- 7

LUPULAGEM - 14 IBU

60 min - Hallertau Mittelfrüh 100% do total de IBU.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



BERLINER WEISSE SEM ÁLCOOL

Berliner Weisse Clássica produzida na técnica sem álcool.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 50
Trigo Claro Agrária	- 25
Flakes Agrária	- 25

LUPULAGEM - 5 IBU

60 min - Hallertau Tradition 100% do total de IBU.

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

5 °P •

ÁLCOOL

0,5 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa Jump

- Iniciar a rampa aos 55°C e manter nesta temperatura por 30 minutos.
- Arriar relação água malte 8:1 porém com o malte arriar apenas 3,5:1 o restante da água (4,5:1) aquecer até 93°C.
- Concluída a rampa proteica, dosar a água fervendo na mostura para elevar rapidamente a temperatura próximo dos 74°C.
- Manter nesta temperatura por 40 minutos.
- Subir para fim de mostura aos 78°C e manter por 20 minutos.
- Ferver o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemand – Helveticus, 20 g/hL (Kettle Sour a 40°C) no outro dia inocular Lallemand LONA 50 g/hL fermentar a 15°C.
- Maturar no mínimo mais 12 dias a 0°C.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



AMERICAN WHEAT

Cerveja de trigo americana, com toque de lupulagem mais para o final de fervura e Dry-hopping. Uso de levedura neutra Nottingham para conferir notas

esterificadas suaves e sem nenhum perfil de cervejas de trigo. Pela necessidade do equipamento fazemos dosagem cadenciada de água fervente para elevar a temperatura entre 60/65°C e 70/75°C.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 48
Trigo Claro Agrária	- 38
Munique Agrária	- 8
Weyermann® Carapils®	- 6

LUPULAGEM - 14 IBU

60 min	- Saaz 40% do total de IBU – dosar como FWH
20 min	- Tradition 10% do total de IBU
10 min	- Tradition 25% do total de IBU
05 min	- Saaz 25% do total de IBU

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

13 °P •

ÁLCOOL

5,2 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 55°C e manter em repouso por 10 minutos.
- Elevar a temperatura para 65°C por 30 minutos.
- Subir a temperatura da mostura para 70°C por 20 minutos.
- Depois fim de mostura, 78°C por 10 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezyne HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 90 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemant – Nottingham, 50 g/hL.
- Inocular a 18°C e fermentar a 20°C.
- Maturar a 5°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

10,5 °P •

ÁLCOOL

4,2 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

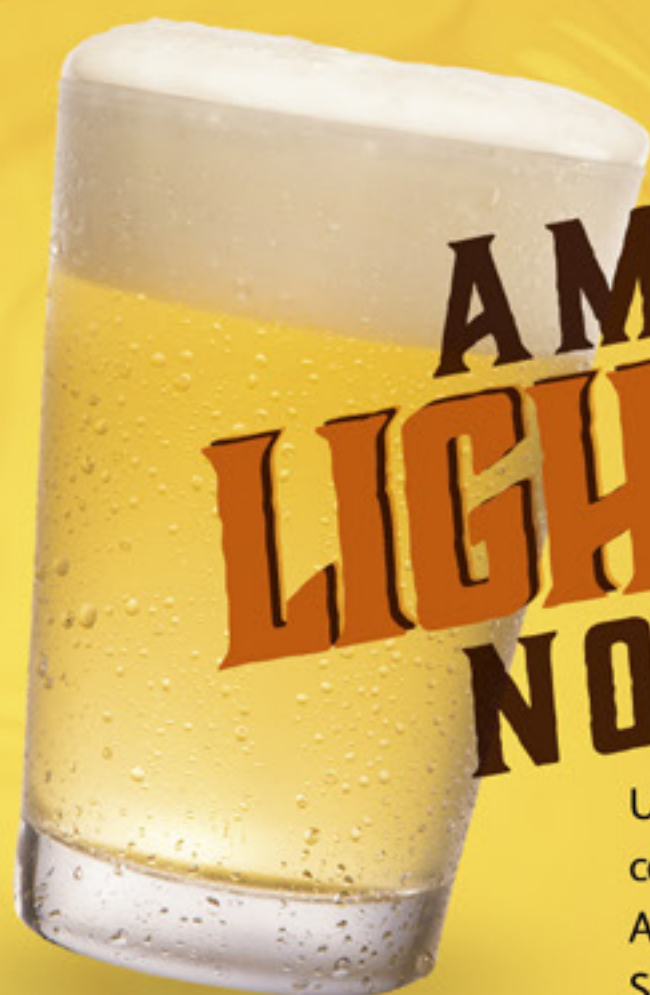
Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 35°C e subir 1°C por minuto até fervura da mostura.
- Ferver por 30 minutos.
- Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário.
- Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima
- StarMax Beer 0,5g/kg de malte.
- Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia.
- Ferver o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemmand – Novalager, 50 g/hL.
- Inocular a 20°C e fermentar a 20°C.
- Maturar a 5°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



AMERICAN LIGHT LAGER NOVALAGER

Uma lager muito leve, produzida com malte Pilsen Agrária e Flakes Agrária através da rampa de Schmitz Moderna. A intenção nesta

receita é mostrar toda a versatilidade da nova levedura Lallemmand Novalager fermentada aos 20°C e mesmo assim gerando cervejas extremamente neutras.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 70

Flakes Agrária - 30

LUPULAGEM - 10 IBU

60 min - Hallertau Callista 100% do total de IBU





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



LAGER SCHMITZ

Uma lager muito leve, produzida com malte pilsen Agrária. A intensão nesta receita é mostrar toda a versatilidade da rampa de Schmitz moderna aliada com o novo lúpulo Tango

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 100

LUPULAGEM - 13 IBU

60 min - Hallertau Tradition 60% do total de IBU
30 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU
10 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

12 °P •

ÁLCOOL

4,8 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 62°C. subir 1°C. por minuto até fervura da mostura. Ferver por 40 minutos.
- Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário.
- Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima StarMax Beer 0,5g/kg de malte.
- Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia.
- Ferver o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemant – Diamond, 200 g/hL.
- Inocular a 10°C e fermentar a 10°C.
- Maturar a -1°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



QUADRUPEL PINHÃO E BANANA

Receita de Quadrupel clássica com toque de malte de centeio para aveludamento e SpecialW® para dar complexidade. Rampa de Schmitz para melhorar

rendimento e dar complexidade de decocção. Fermentação em temperatura baixa (15°C arriada, fermentação 18°C e fim 20°C) para evitar a formação de álcoois superiores. Acréscimo de bala de banana e pinhão. Banana no meio da fervura e pinhão pré-gelatinizado em forma de sapecada (caramelização) ou cozido, moído grosso e dosado no início da mostura. Para dar complexidade e toque de envelhecimento, aplicação de Oakmax Carvalho Americano na maturação.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 82
Weyermann® Malte de Centeio	- 5
Weyermann® Especial W®	- 3
Açúcar Cristal	- 10

LUPULAGEM - 20 IBU

60 min - Saaz 10% do total de IBU.

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

22 °P •

ÁLCOOL

9,3 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 52°C subir 1°C por minuto até 66°C.
- Manter em repouso por 60 minutos, elevar a temperatura para fervura por 30 minutos.
- Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário.
- Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima
- StarMax Beer 0,5g/kg de malte.
- Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia.
- Ferver o mosto por 90 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemant – Abbaye, 100 g/hL.
- Iniciar a 15°C. e deixar subir a 20°C.
- Maturar a 4°C. por 2 dias e baixar a temperatura a -1°C. para sedimentar a levedura.
- Maturar no mínimo mais 12 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



ROT BOCK BOCK VERMELHA

Bock Vermelha com uma carga complexa de maltes especiais. Lúpulos Magnum e Ariana. Levedura Diamond e rampa de mostura Schmitz Moderna.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 79,6
Weyermann® Carared®	- 10
Weyermann® Melanoidina	- 10
Weyermann® Carafa Especial® III	- 0,2
Weyermann® Caraaroma®	- 0,2

LUPULAGEM - 35 IBU

60 min	- Hallertau Magnum 60% do total de IBU.
30 min	- Hallertau Ariana 20% do total de IBU.
10 min	- Hallertau Ariana 20% do total de amargor.

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

16,5 °P •

ÁLCOOL

7,0 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 45°C e subir 1°C por minuto até fervura.
- Manter mostura fervendo por 40 minutos.
- Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário.
- Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima StarMax Beer 0,5g/kg de malte.
- Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia.
- Ferver o mosto por 90 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemund – Diamond, 200 g/hL.
- Iniciar a 10°C e deixar subir a 12°C.
- Maturar a 4°C por 2 dias e baixar a temperatura a -1°C para sedimentar a levedura.
- Maturar no mínimo mais 12 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



LAGER KVEIK

Uma lager muito leve, produzida com malte Pilsen Agrária. A intenção nesta receita é mostrar toda a versatilidade da nova levedura da Bio4 Kveik like Lager fermentada aos 30°C e mesmo assim gerando cervejas extremamente neutras.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 100

LUPULAGEM - 25 IBU

60 min - Hallertau Tradition 40% do total de IBU
30 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU
10 min - Hallertau Tradition 40% do total de IBU

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

12 °P •

ÁLCOOL

4,8 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 50°C e manter em repouso por 20 minutos.
- Elevar a temperatura para 62°C por 30 minutos.
- Subir a temperatura da mostura para 72°C por 20 minutos.
 - Depois no fim de mostura, 78°C por 5 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezynt HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 75 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Bio4 – Kveik like Lager, 100 g/hL.
- Inocular a 30°C e fermentar a 30°C.
- Maturar a -1°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



IMPERIAL SOUR

A intenção é fazer uma Sour clássica usando duas cepas distintas a Philly Sour e Nottingham, fermentação a 25°C. Ambas gerarão aromas frutados muito interessantes com acidez agradável de

uma sour. O diferencial é apostar no aroma do Hallertau Blanc para harmonizar aromas de frutas verdes com a acidez. Extrapolaremos a receita com um Dry Hopping também com H. Blanc usando como complemento enzimático o Aromazyme o qual trabalha muito bem em pH ácido.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 60

Trigo Claro Agrária - 40

LUPULAGEM - 14 IBU

60 min - Hallertau Blanc 20% do total de IBU
- dosar como FWH

15 min - Hallertau Blanc 20% do total de IBU

0 min - Hallertau Blanc 60% do total de IBU

Dry Hopping - 4,2 g/l Hallertau Blanc fim fermentação
- Dosagem de Aromazyme 5 g/hL

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

20 °P •

ÁLCOOL

8,1 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Infusão Simples

- Iniciar a mostura com 40°C e manter em repouso por 20 minutos.
- Elevar a temperatura para 62°C. por 30 minutos
- Subir a temperatura da mostura para 72°C. por 20 minutos
- Depois fim de mostura 78°C por 5 minutos.
- Não deixe de usar o Maltezyne HT 0,5 g/kg de malte e o StarMax BG Super 0,8 g/kg de malte no início das mosturas.
- Fervura do mosto por 30 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemmand – Nottingham, 100 g/hL.
- e Lallemmand Philly Sour 100 g/hL.
- Inocular a 25°C e fermentar a 25°C.
- Maturar a -1°C por 15 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.





Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

16,5 °P •

ÁLCOOL

7,0 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Tripla Decocção com Finalização Schmitz

- Iniciar a mostura com 35°C e manter nesta temperatura por 30 minutos. • Subir 1°C por minuto até 53°C e manter em repouso por 15 minutos. • Separar o mosto gordo para ferver (aproximadamente 33% do volume). • Com a mistura das mosturas elevar a temperatura entre 60°C a 65°C manter nesta temperatura por 10 minutos. • Separar novamente a mostura gorda (aproximadamente 33% do volume) e ferver por 20 minutos. • Com a mistura das mosturas elevar a temperatura entre 76 a 78°C e manter nesta temperatura por 5 minutos.
- Subir a temperatura de 100% da mostura até fervura e manter mostura fervendo por 20 minutos. • Transferir mostura quente para tina de clarificação, recircular e drenar mosto primário. • Realizar a lavagem do bagaço com água a 90°C.
- Após drenagem do mosto primário adicionar enzima StarMax Beer Super 0,5g/kg de malte. • Conferir a sacarificação completa no volume total panela cheia. • Ferver o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemant – Diamond, 200 g/hL.
- Iniciar a 10°C e deixar subir a 12°C.
- Maturar a 4°C por 2 dias e baixar a temperatura a -1°C para sedimentar a levedura.
- Maturar no mínimo mais 12 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.



HELLES BOCK CLARA

Uma Bockbier Clara produzida com uma tridecocção (duas decocções clássicas e a terceira decocção com Schmitz).

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária	- 69
Munique Agrária	- 2
Weyermann® Carapils®	- 27
Weyermann® Melanoidina®	- 1
Weyermann® Caramunike® III	- 1

LUPULAGEM - 35 IBU

- 60 min - Hallertau Magnum 60% do total de IBU.
- 30 min - Hallertau Tradition 20% do total de IBU.
- 10 min - Saphir 20% do total de amargor.



Apresenta:

RECEITA DO CERVEJEIRO



GERMAN PILSNER

Usaremos uma rampa muito antiga. Como os rendimentos nesta carga de malte são baixas, propomos uma mostura antiga e bastante incomum. Chama-se decocção de 1 fase segundo

Schmitz. Ela será de seguinte maneira. Arriar aos 62°C (40 min), subir para 72°C (20 min). O que muda bastante nesta receita é que **não** faremos o Mash Out a 78°C, como explicado na condução da mostura.

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

Tipos de malte - %

Pilsen Agrária - 100

LUPULAGEM - 44 IBU

- 60 min - Hallertau Magnum 60% do total de IBU.
- 20 min - Hallertau Callista 20% do total de IBU.
- 10 min - Hallertau Callista 10% do total de IBU.
- 0 min - Hallertau Callista 10% do total de IBU.

INGREDIENTES



EXTRATO ORIGINAL

12 °P •

ÁLCOOL

5,0 Vol. % •

CONDUÇÃO DA MOSTURA

Rampa de Schmitz Moderna

- Iniciar a mostura com 62°C manter em repouso por 40 minutos.
- Elevar a temperatura para 72°C por 20 minutos.
- Subir a temperatura da mostura para fervura e manter fervendo por 20 minutos.
- Não deixe de usar o LowFoam Beer 5g/hL.
- Transferir a mostura quente para a tina de clarificação, iniciar a drenagem do mosto quente (aprox. 90°C).
- Dosar no mosto primário 0,5 g/kg de malte da enzima StarMax Beer Super.
- As lavagens do bagaço devem ser executadas também aos 90°C (recomendado 2 lavagens apenas).
- Terminada a drenagem total do bagaço conferir a sacarificação completa do mosto.
- Após isso subir ferva o mosto por 60 minutos.

RECOMENDAÇÃO DE LEVEDURA

- Lallemmand – Novalager, 50 g/hL.
- Iniciar a 10°C. e deixar subir a 12°C.
- Maturar a 4°C por 2 dias e baixar a temperatura a -1°C. para sedimentar a levedura.
- Maturar no mínimo mais 21 dias.

Para maiores detalhes procure a equipe técnica da Agrária.

