



RECEITA DO CERVEJEIRO

COM JACIR CAVALHEIRO

GERMAN PILSNER

Uma cópia da Bohemian Pilsener, adaptada às condições de fabricação da Alemanha. Os primeiros fabricos ocorreram no início dos anos 1870, tornando-se mais popular após a Segunda Guerra Mundial. Mais seca e com corpo mais leve que a sua irmã tcheca. Produzidas com Malte Pilsen e variedades de lúpulos nobres alemãs.

FICHA TÉCNICA

Aponte final:	50 Litros	ABV:	5.0%
OG:	1.050-12.30°P	Eficiência:	75%
FG:	1.012-3.00°P	Tempo de Fervura:	60 Minutos
EBC:	9.0		
IBU:	30		

MOSTURA

pH da Água: 6,8

pH da Mostura: entre 5,2 e 5,4 (se for preciso fazer correção com ácido láctico alimentício).

RAMPAS: 44°C 15 minutos; 52°C 10 minutos; 62°C 40 minutos; 72°C 20 minutos e 78°C 5 minutos.

CLARIFICAÇÃO

Recircular lentamente até o mosto ficar límpido e totalmente transparente. Lavar o bagaço no mínimo duas vezes com água a 78°C e recircular novamente.

RESFRIAMENTO

Resfriar o mosto a **14° C**.

Fermentação: 4 sachês de **Fermento Lallemand Diamond** - 24 a 36 horas a 10°C; depois 12°C até chegar a 1.016 (4,0%); 14°C (parada do diacetil) até chegar a 1.012 (3,0%).

Maturação: Maturar a 0°C por 8 a 10 dias.

Clarificação da cerveja: Após a maturação, transferir a cerveja para outro tanque e dosar 1,5g de Clear Max MF, mexer bem, deixar 0°C por 6 dias e ir drenando o fundo.



FERVURA E LUPULAGEM

- **30g de Lúpulo HVG Magnum Pellet** (a.a 13.00) - 50 minutos.
- **35g de Lúpulo HVG Hallertau Tradition Pellet** (a.a 6.00) - 20 minutos.
- **35g de Lúpulo HVG Hallertau Hersbrucker** (a.a 2.30) - 5 minutos.

PRIME DA CERVEJA

500 ml de água
 35 g de Dextrose (7g por litro)
 1 sachê de **Fermento Lallemand CBC-1**

- Ferver a água por 10 minutos junto com a Dextrose e deixar esfriar.
- Hidratar o fermento e misturar com a Dextrose fervida e resfriada, mexer bem para a substância ficar homogênea.
- Dosar a substância no tanque, misturar bem com a cerveja, envasar em seguida e deixar as garrafas expostas a uma temperatura média de 20°C.
- Coloque um manômetro em uma das garrafas para acompanhar a evolução da carbonatação.
- Quando a pressão chegar a 2,5 bar, colocar as garrafas para gelar na faixa de 1°C por 6 a 8 dias.

PASTEURIZAÇÃO

Colocar as garrafas geladas num recipiente com fundo falso com água a **20°C** cobrindo todas as garrafas; Ir aquecendo a água em média **1°C** por minuto até chegar em **60°C**; Deixar as garrafas repousarem por 5 minutos a **60°C**, em seguida, ir colocando água no recipiente na faixa de **20°C** até que a temperatura chegue a **37°C**. PRONTO! A cerveja está pasteurizada!

COMPOSIÇÃO DOS MALTES

	Kg
MALTE PILSEN AGRÁRIA	11
MALTE WEYERMANN® CARAMUNICH® TIPO II	0,15