

RECEITAS MOSTURANDO



2020

Edição 2020



www.youtube.com/mosturando

IPAM – 10L

Autor - Mosturando

1.062
OG

1.014
FG

6,3%
ABV

43
IBU

15
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
300g Malte Caramelo 50ebc
10g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Cascade
5g Pimenta Malagueta (não incluso)
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

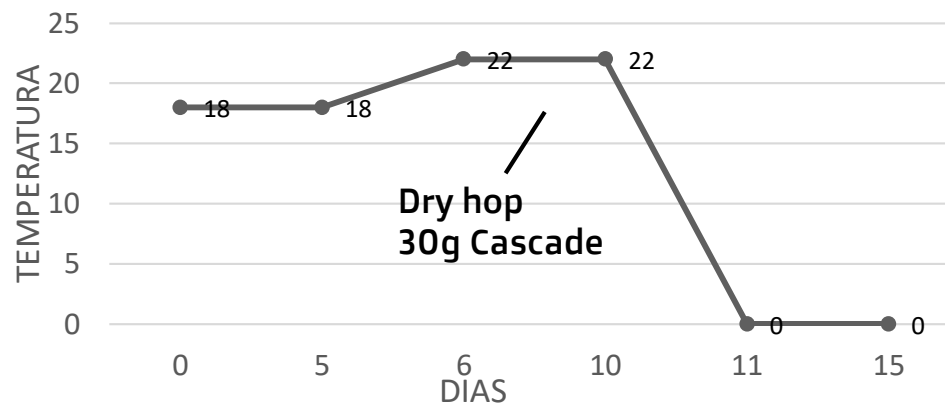
10g
Herkules

5min

20g
Cascade
5g
Pimenta

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

IPAM – 20L

Autor - Mosturando

1.062
OG

1.014
FG

6,4%
ABV

44
IBU

15
EBC

Ingredientes

5,2kg Malte Pilsen
500g Malte Caramelo 50ebc
25g Lúpulo Herkules
100g Lúpulo Cascade
10g Pimenta Malagueta (não incluso)
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

12L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

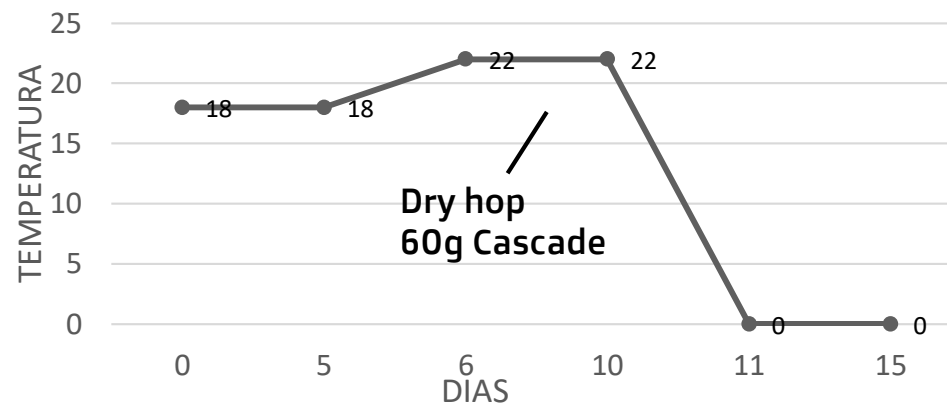
25g
Herkules

5min

40g
Cascade
10g
Pimenta

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Dark Side of The Moon – 10L

Autor – Mosturando

1.082
OG

1.015
FG

8,9%
ABV

90
IBU

67
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
500g Malte Caramelo 100ebc
500g Malte Melanoidina
300g Malte Caramelo 200ebc
700g Candi Sugar Amber (não incluso)
20g Lúpulo Columbus
30g Lúpulo Centennial
1 pct Fermento T58

Mostura

10L
75°C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

15min

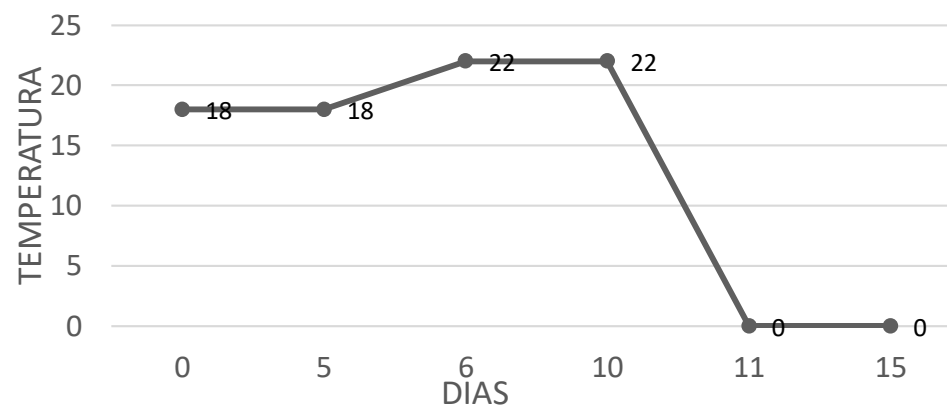
0min

20g +
Columbus

700g
Candi Sugar

30g
Centennial

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para:

(12)99229-0572



www.youtube.com/mosturando

Dark Side of The Moon – 20L

Autor – Mosturando

1.085
OG

1.019
FG

8,8%
ABV

90
IBU

60
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Caramelo 100ebc
1,0kg Malte Melanoidina
500g Malte Caramelo 200ebc
1,4kg Candi Sugar Amber (não incluso)
50g Lúpulo Columbus
60g Lúpulo Centennial
1 pct Fermento T58

Mostura

20L
75°C

Água inicial

70°C
90min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

15min

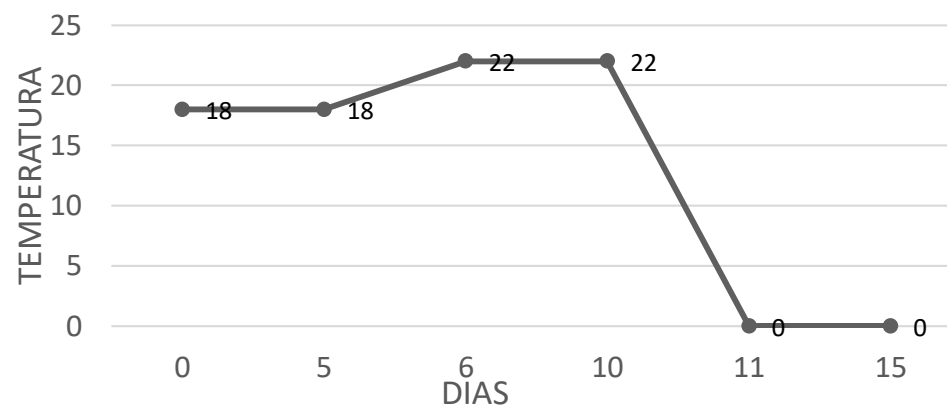
0min

50g +
Columbus

1,4kg
Candi Sugar

60g
Centennial

Fermentação e Maturação



Primming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para:

(12)99229-0572



www.youtube.com/MOSTURANDO

Mosaic Pale Ale – 10L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

25
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,1kg Malte Pilsen

100g Malte Melanoidina

5g Lúpulo Herkules

25g Lúpulo Mosaic

1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

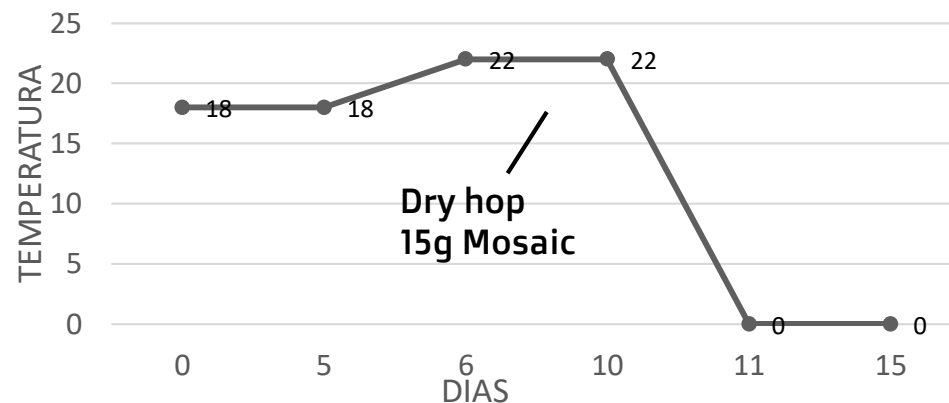
30min

0min

5g
Herkules

10g
Mosaic

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Mosaic Pale Ale – 20L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

25
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,5kg Malte Pilsen

300g Malte Melanoidina

10g Lúpulo Herkules

50g Lúpulo Mosaic

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

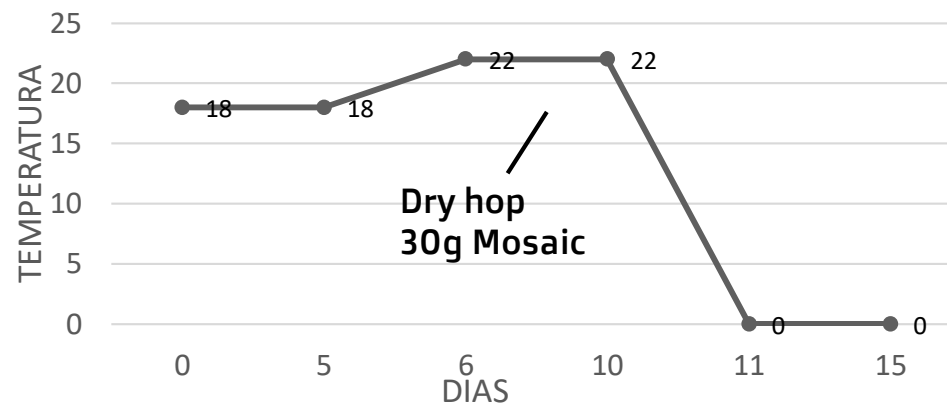
60min

10g
Herkules

0min

20g
Mosaic

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Vic Secret Pale Ale – 10L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

28
IBU

10
EBC

Ingredientes

2,1kg Malte Pilsen

300g Malte Melanoidina

5g Lúpulo Herkules

25g Lúpulo Vic Secret

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

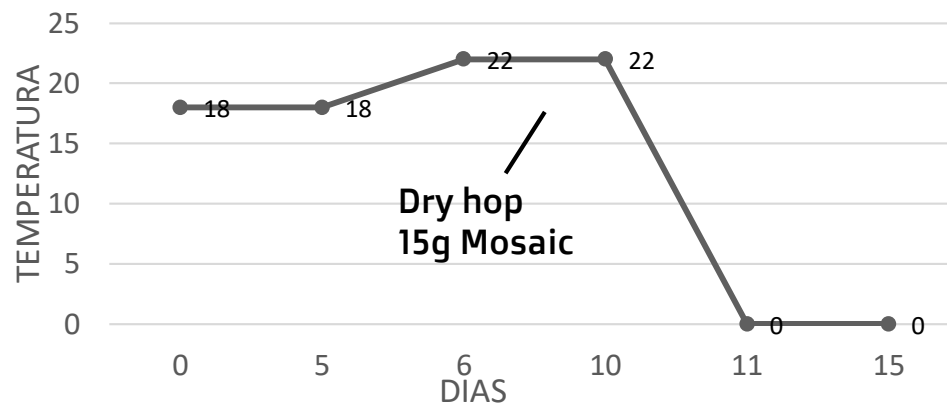
30min

0min

5g
Herkules

10g
VicSecret

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Vic Secret Pale Ale – 20L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

28
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,5kg Malte Pilsen

300g Malte Melanoidina

10g Lúpulo Herkules

50g Lúpulo Vic Secret

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

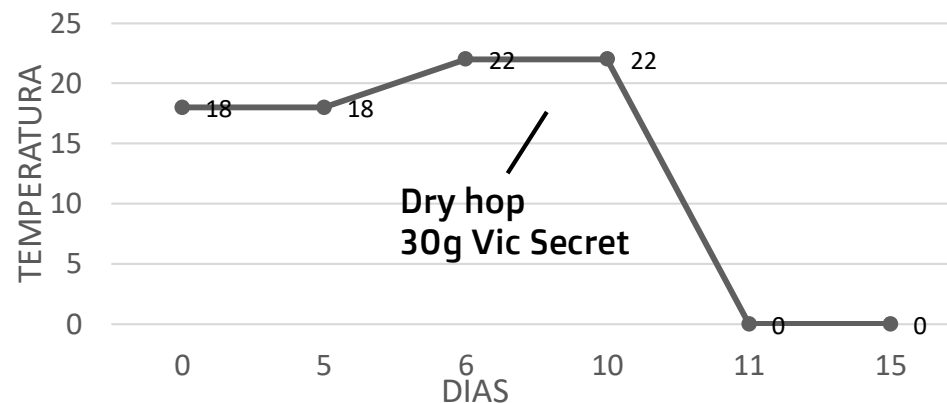
60min

10g
Herkules

0min

20g
Vic Secret

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Irish Cream Ale– 10L

Autor - Mosturando

1.042
OG

1.007
FG

4,7%
ABV

14
IBU

8
EBC

Ingredientes

1.2kg Malte Pilsen

600g Malte Vienna

600g Flocos de Cevada

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
66°C

62°C
45min

70°C
20min

77°C
15min

5L
77°C

Água inicial

Beta
Amilase

Alfa
Amilase

Mashout

Água
Lavagem

Fervura

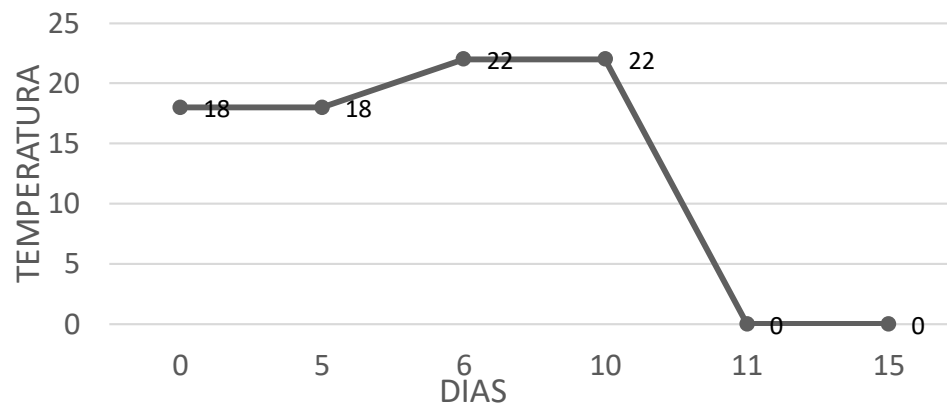
60min

30min

0min

5g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Irish Cream Ale– 20L

Autor - Mosturando

1.042
OG

1.007
FG

4,7%
ABV

14
IBU

8
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

1,0kg Malte Vienna

1,0kg Flocos de Cevada

10g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
66°C

62°C
45min

70°C
20min

77°C
15min

10L
77°C

Água inicial

Beta
Amilase

Alfa
Amilase

Mashout

Água
Lavagem

Fervura

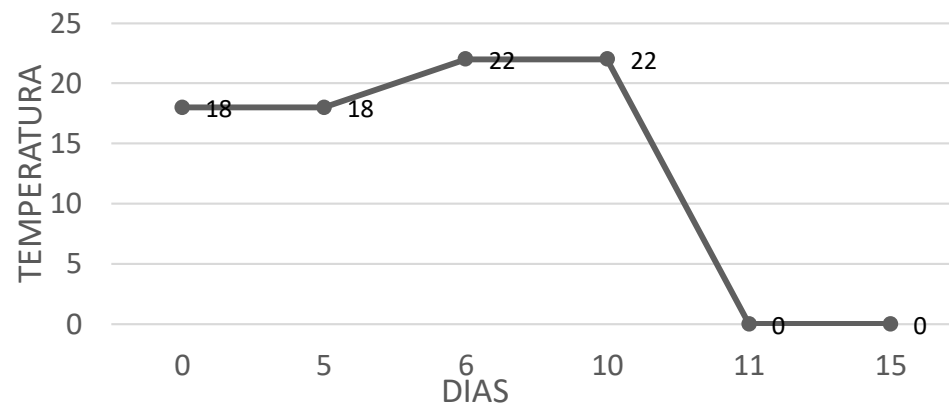
60min

30min

0min

10g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Rye Pale Ale– 10L

Autor - Mosturando

1.050
OG

1.009
FG

5,4%
ABV

30
IBU

8
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen

300g Malte Centeio

5g Lupulo Herkules

30g Lupulo Columbus

1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

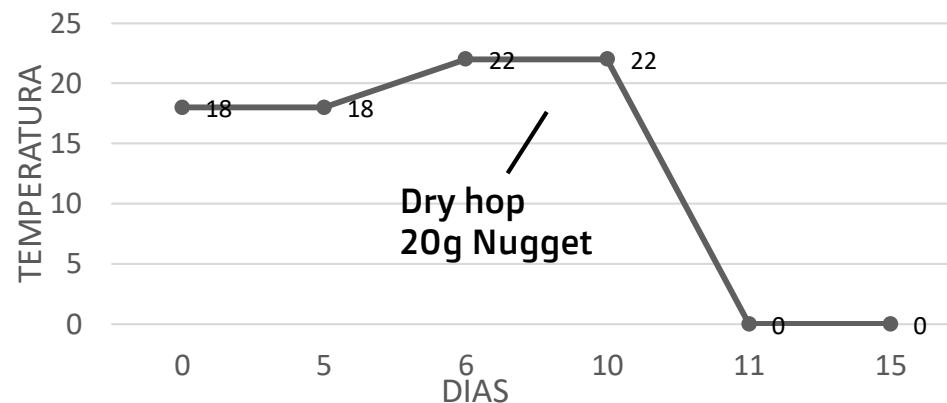
5g
Herkules

5min

10g
Columbus

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Rye Pale Ale– 20L

Autor - Mosturando

1.050
OG

1.009
FG

5,4%
ABV

30
IBU

8
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

500g Malte Centeio

10g Lupulo Herkules

50g Lupulo Columbus

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

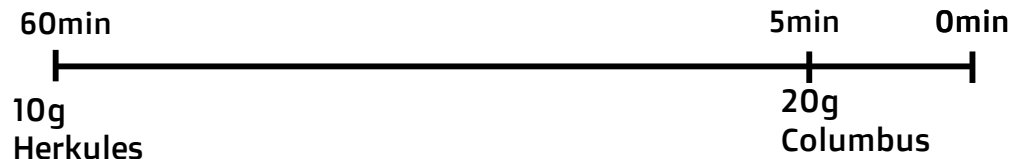
77°C
15min

Mashout

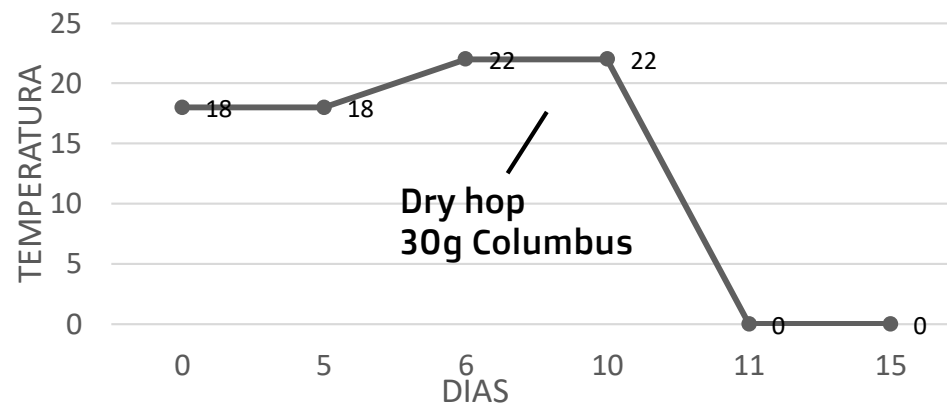
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Belgian Dark Rye Ale– 10L

Autor - Mosturando

1.067
OG

1.014
FG

7,0%
ABV

22
IBU

70
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
500g Malte de Centeio Claro
400g Malte Caramelo 200
ebc200g Malte Chocolate
350g Candi Sugar (não incluso)
10g Lupulo Herkules
20g Lupulo Mittelfrue
1 pct Fermento S33

Mostura

10L
74 °C

Água inicial

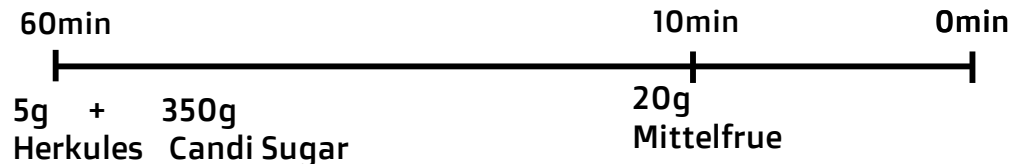
70°C
60min

Mostura

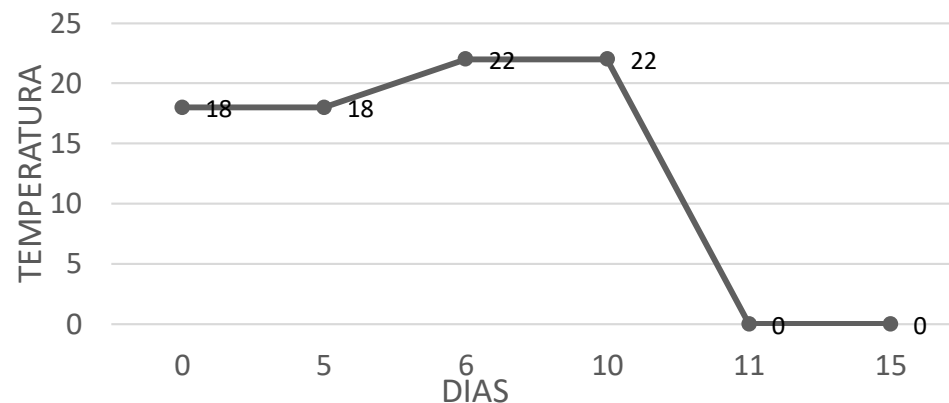
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Belgian Dark Rye Ale– 20L

Autor - Mosturando

1.066
OG

1.014
FG

6,9%
ABV

20
IBU

70
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
800g Malte Centeio Claro
700g Malte Caramelo 200ebc
400g Malte Chocolate
700g Candi Sugar (não incluso)
10g Lupulo Herkules
30g Lupulo Mittelfrue
1 pct Fermento S33

Mostura

20L
74 °C

Água inicial

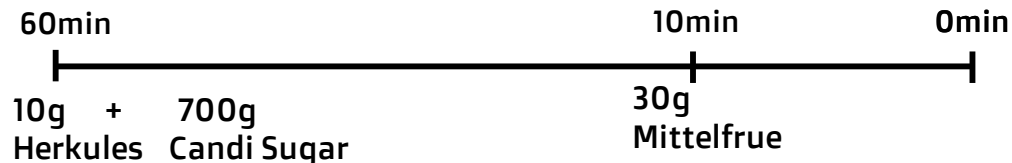
70°C
60min

Mostura

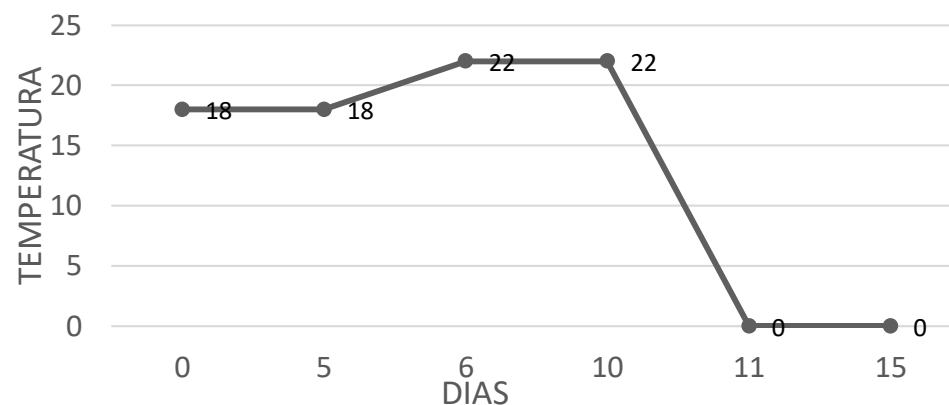
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Azzaca Pale Ale – 10L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

30
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

200g Malte de Melanoidina

5g Lupulo Herkules

25g Lúpulo Azacca

1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
73 °C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

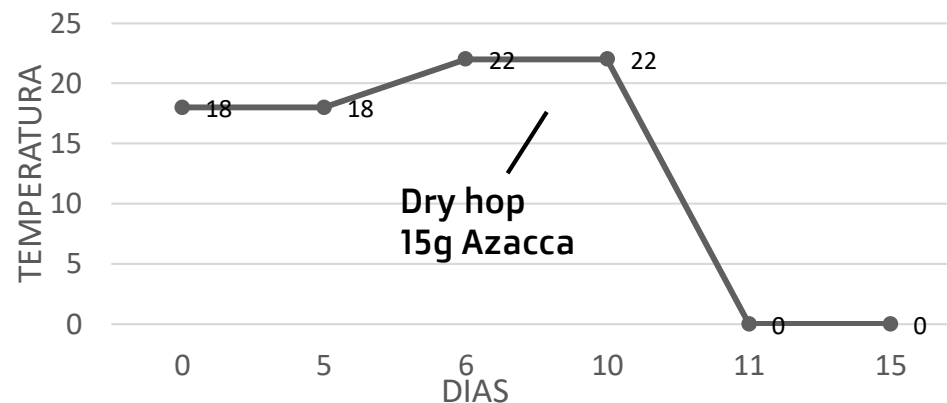
60min

5g
Herkules

0min

10g
Azzaca

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Azzaca Pale Ale – 20L

Autor - Mosturando

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

30
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,5kg Malte Pilsen

300g Malte de Melanoidina

10g Lupulo Herkules

50g Lúpulo Azacca

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
73 °C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

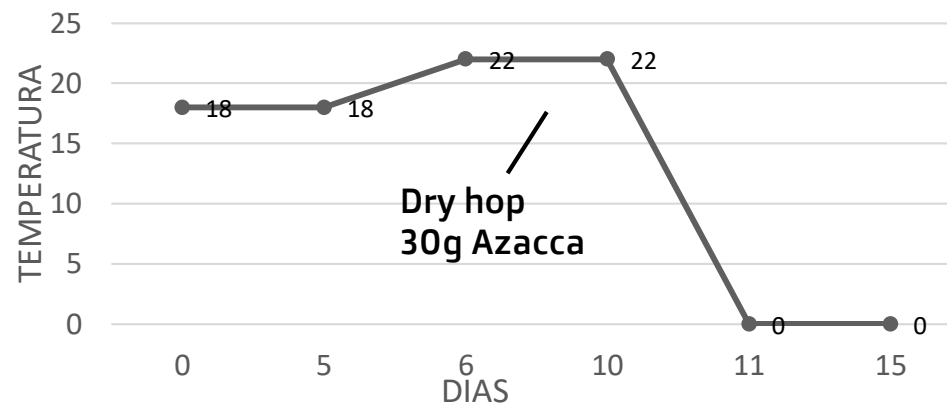
60min

10g
Herkules

0min

20g
Azzaca

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Vienna Ale – 10L

Autor – Mosturando

1.049
OG

1.011
FG

5,0%
ABV

30
IBU

18
EBC

Ingredientes

1,2kg Malte Vienna
1,2kg Malte Pilsen
300g Malte de Melanoidina
5g Lupulo Herkules
25g Lúpulo Hull Mellon
1 pct Fermento CN36

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

5g
Herkules

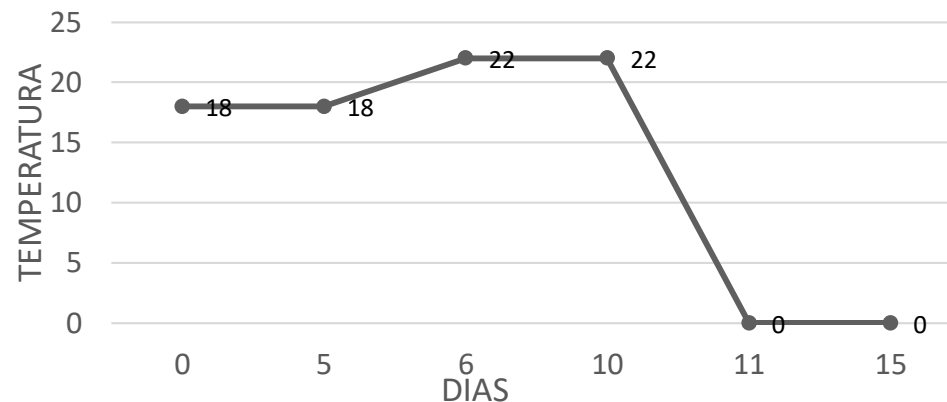
5min

10g
Hull
Melon

0min

15g
Hull
Melon

Fermentação e Maturação



Primming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Vienna Ale – 20L

Autor – Mosturando

1.049
OG

1.011
FG

5,0%
ABV

30
IBU

18
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Vienna
2,0kg Malte Pilsen
500g Malte de Melanoidina
10g Lupulo Herkules
50g Lúpulo Hull Mellon
1 pct Fermento CN36

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

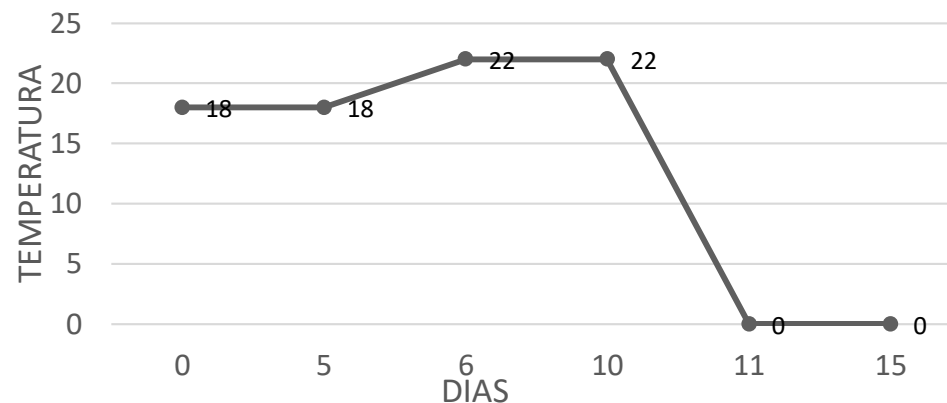
5min

20g
Hull
Melon

0min

30g
Hull
Melon

Fermentação e Maturação



Primming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

London London – 10L

Autor – Mosturando

1.054
OG

1.014
FG

5,3%
ABV

37
IBU

18
EBC

Ingredientes

1,2kg Malte Pilsen
600g Malte Vienna
600g Malte Melanoidina
600g Malte Caramelo 30ebc
5g Lupulo Nugget
50g Lúpulo fuggle
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

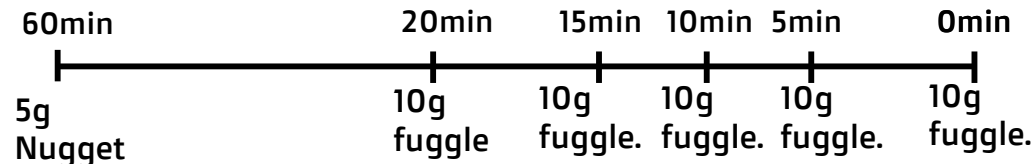
77°C
15min

Mashout

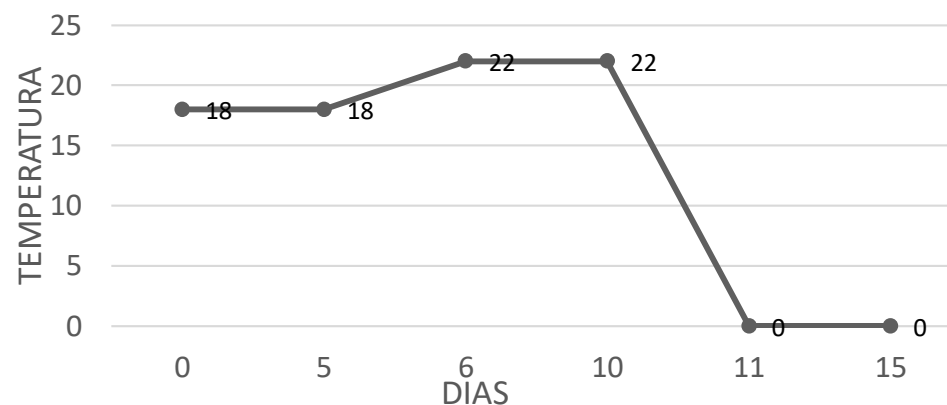
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

London London – 20L

Autor – Mosturando

1.054
OG

1.014
FG

5,3%
ABV

37
IBU

18
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Vienna
1,0kg Malte Melanoidina
1,0kg Malte Caramelo 30ebc
10g Lupulo Nugget
100g Lúpulo Fuggle
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

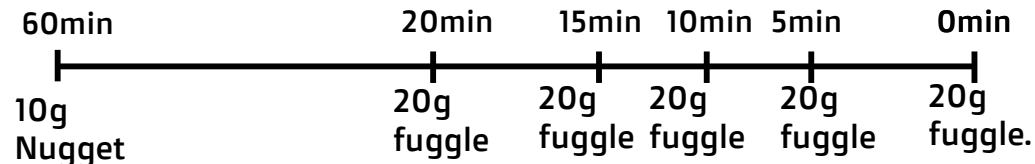
77°C
15min

Mashout

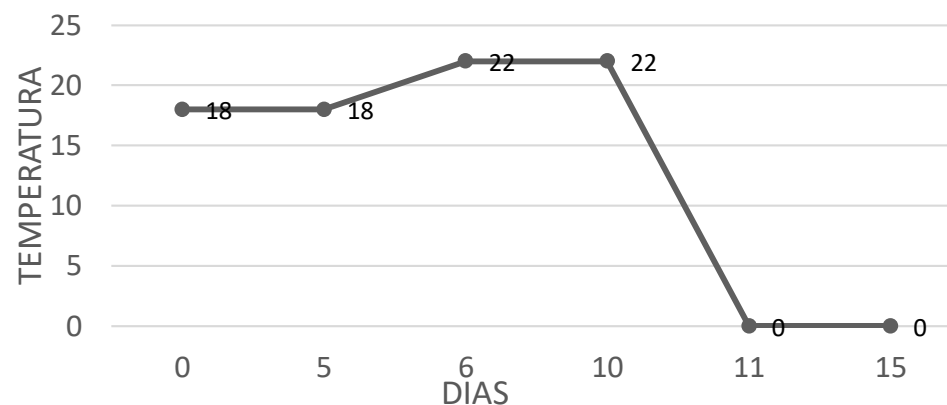
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Primming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Berries And Pines – 10L

Autor – Mosturando

1.045
OG

1.012
FG

4,4%
ABV

30
IBU

10
EBC

Ingredientes

1,2kg Malte Pilsen

1,2kg Malte Vienna

30g Lúpulo Chinook

30g Lúpulo Hull Melon

1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

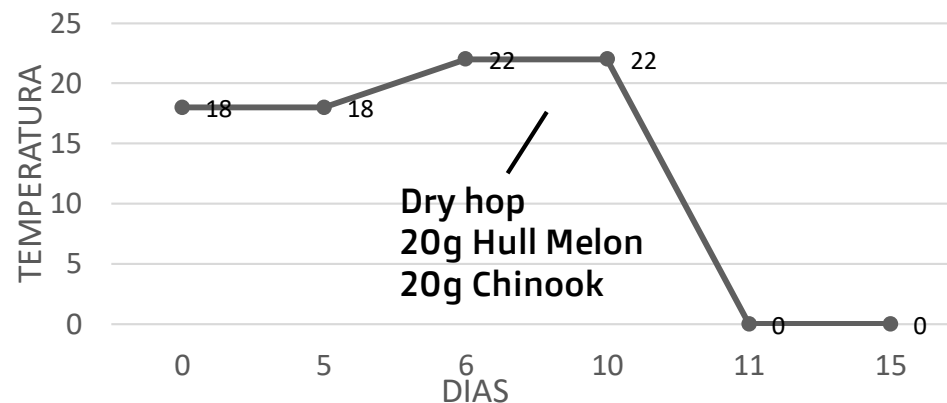
60min

10min 5min

10g
Chinook

10g
Hull Melon

Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Berries And Pines – 20L

Autor – Mosturando

1.043
OG

1.011
FG

4,2%
ABV

30
IBU

10
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
2,0kg Malte Vienna
10g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Chinook
50g Lúpulo Hull Melon
1 pct Fermento English Ale

Mostura

14L
72 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

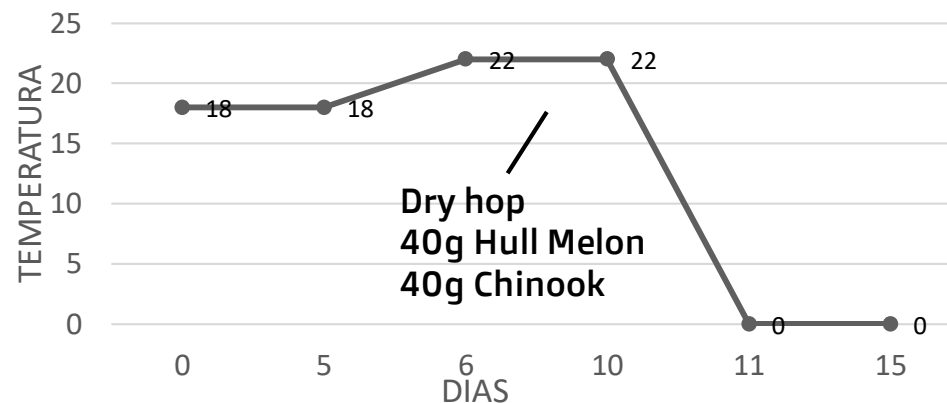
15L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Eigen Bier Red Ale – 10L

Autor – Mosturando

1.052
OG

1.010
FG

5,5%
ABV

30
IBU

32
EBC

Ingredientes

1,7kg Malte Pilsen
200g Malte Caramelo 150ebc
400g Malte Caramelo 30ebc
300g Candi Sugar Amber (não incluso)
20g Lúpulo Chinook
20g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
74 °C

Água inicial

70°C
90min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

300g
Candi Sugar

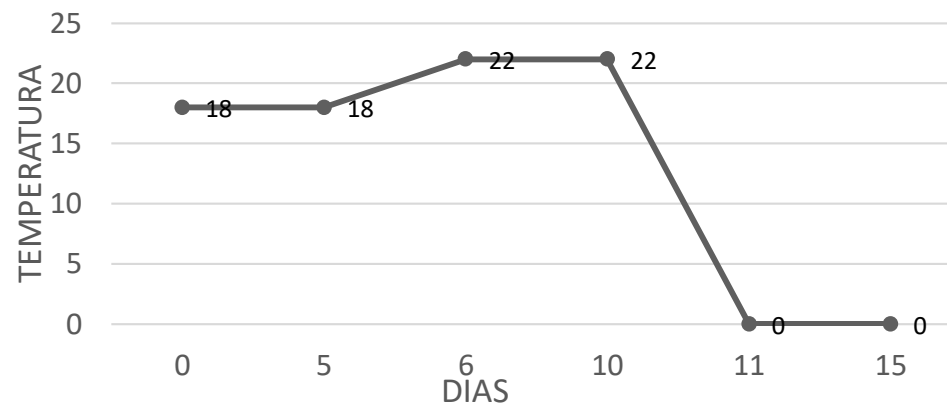
5min

20g
Cascade

0min

20g
Chinook

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Eigen Bier Red Ale – 20L

Autor – Mosturando

1.053
OG

1.011
FG

5,6%
ABV

26
IBU

32
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
400g Malte Caramelo 150ebc
600g Malte Caramelo 30ebc
600g Candi Sugar Amber (não incluso)
5g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Chinook
30g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
74 °C

Água inicial

70°C
90min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

5g +
Herkules

600g
Candi Sugar

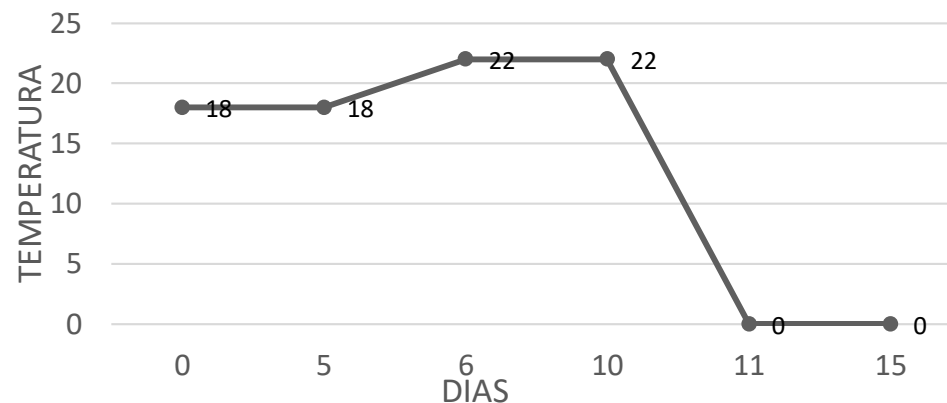
5min

30g
Chinook

0min

30g
Cascade

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Bohemian Pale Ale – 10L

Autor – Mosturando

1.045
OG

1.007
FG

5,0%
ABV

39
IBU

9
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen

100g Malte Caramelo 30ebc

5g Lúpulo Herkules

50g Lúpulo Styrian Goldings

1 pct Fermento CN-36

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

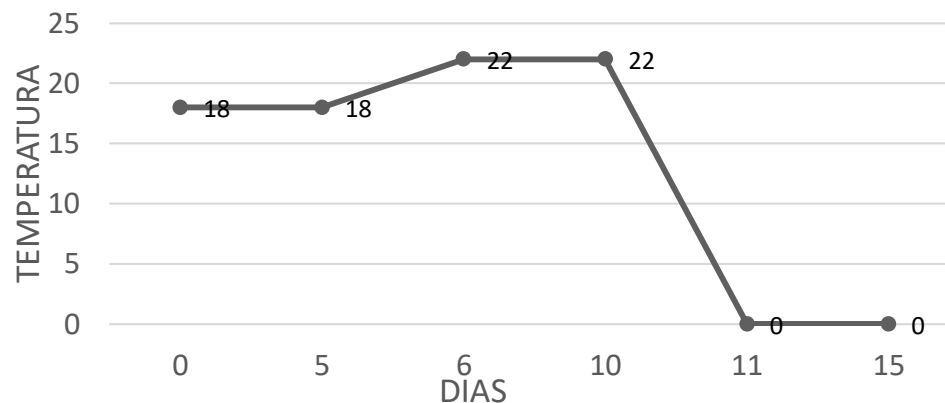
10min

5g
Herkules

5min

50g
Styrian
Goldings

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Bohemian Pale Ale – 20L

Autor – Mosturando

1.046
OG

1.007
FG

5,1%
ABV

39
IBU

8
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

200g Malte Caramelo 30ebc

10g Lúpulo Herkules

100g Lúpulo Styrian Goldings

1 pct Fermento CN-36

Mostura

15L
69 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

15L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

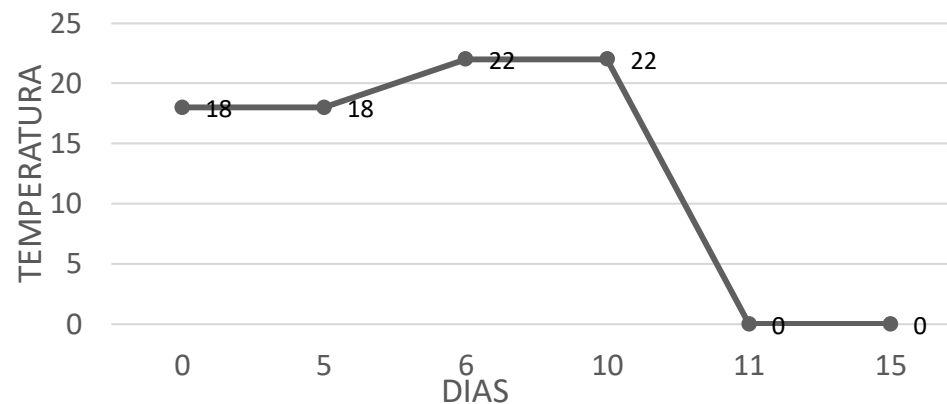
60min

10g
Herkules

5min

100g
Styrian
Goldings

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Saison Hibisco – 10L

Autor – Mosturando

1.054
OG

1.007
FG

6,8%
ABV

30
IBU

COR
ROSA

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen

0,6kg Malte Vienna

10g Lúpulo Herkules

50g Hibisco

1 pct Fermento BE-134

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

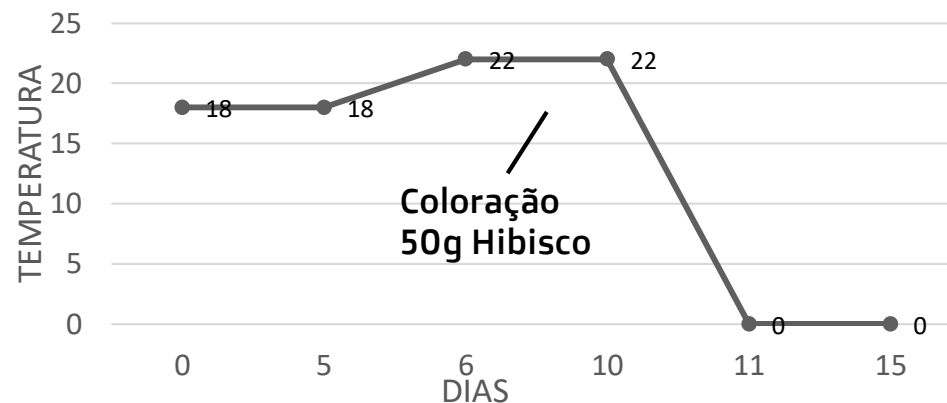
Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Saison Hibisco – 20L

Autor – Mosturando

1.055
OG

1.009
FG

6,1%
ABV

30
IBU

COR
ROSA

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

1,0kg Malte Vienna

20g Lúpulo Herkules

100g Hibisco

1 pct Fermento BE-134

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

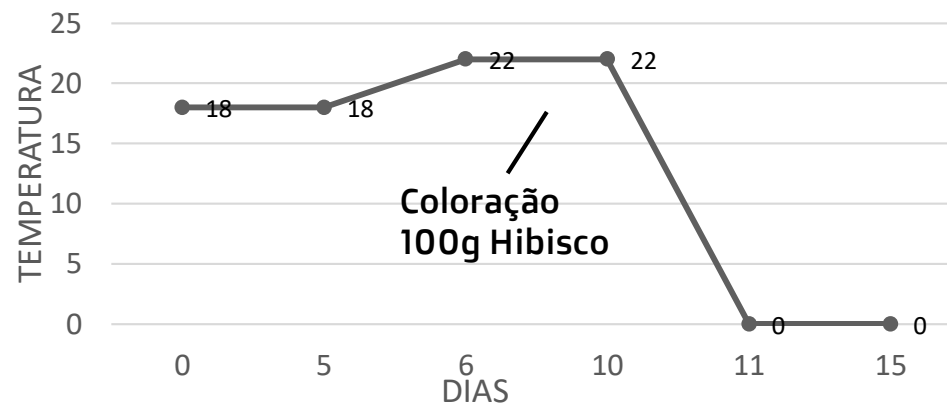
Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Bora Brassar – 10L

Autor – Mosturando

1.040
OG

1.010
FG

4,1%
ABV

14
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

10g Malte Black

200g de Açúcar (não incuido)

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T-58

Mostura

10L
73 °C

Água inicial

69°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

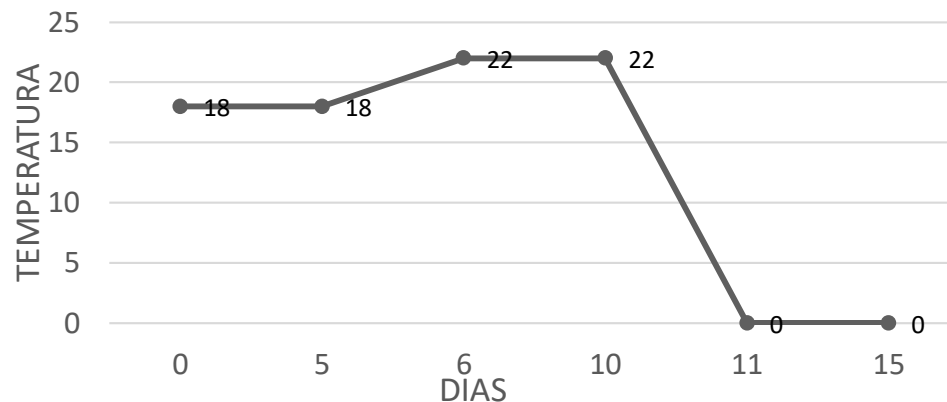
60min

200g
Açucar

10min

5g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Bora Brassar – 20L

Autor – Mosturando

1.040
OG

1.009
FG

4,0%
ABV

13
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen

20g Malte Black

400g Açúcar (não incuido)

10g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T-58

Mostura

20L
73 °C

Água inicial

69°C
60min

Mostura

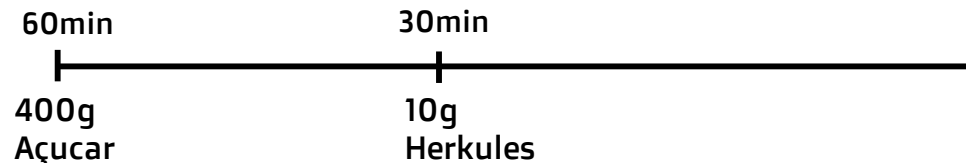
77°C
15min

Mashout

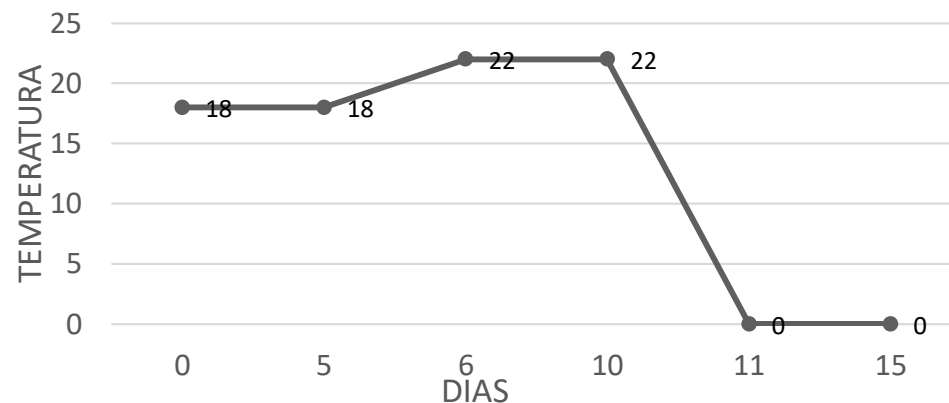
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Bora Brassar – 40L

Autor – Mosturando

1.040
OG

1.009
FG

4,1%
ABV

14
IBU

12
EBC

Ingredientes

6,0kg Malte Pilsen

40g Malte Black

800g Açúcar (não incuido)

15g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T-58

Mostura

40L
73 °C

Água inicial

69°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

20L
77 °C

Água Lavagem

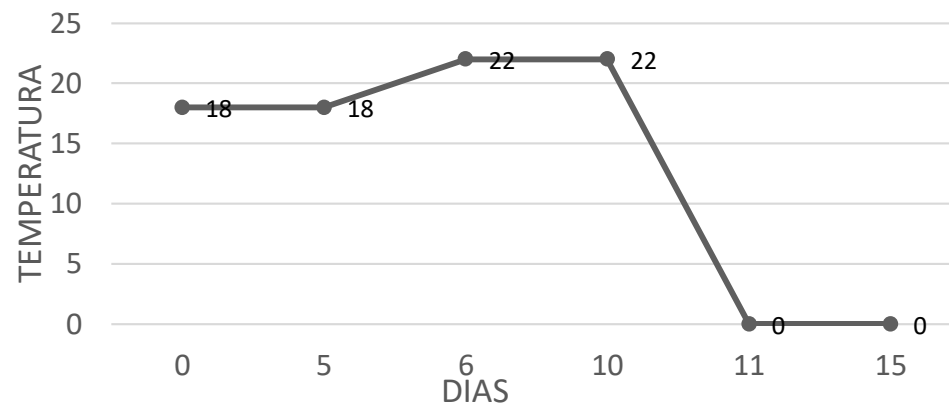
Fervura

60min

15g
Herkules

+
800g
Açúcar

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para:

(12)99229-0572



www.youtube.com/mosturando

IPA do Dia a Dia – 10L

Autor – Mosturando

1.041
OG

1.010
FG

4,0%
ABV

40
IBU

8,0
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
200g Gritz de Milho
200g Malte Vienna
30g Lúpulo Centennial
30g Lúpulo Citra
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

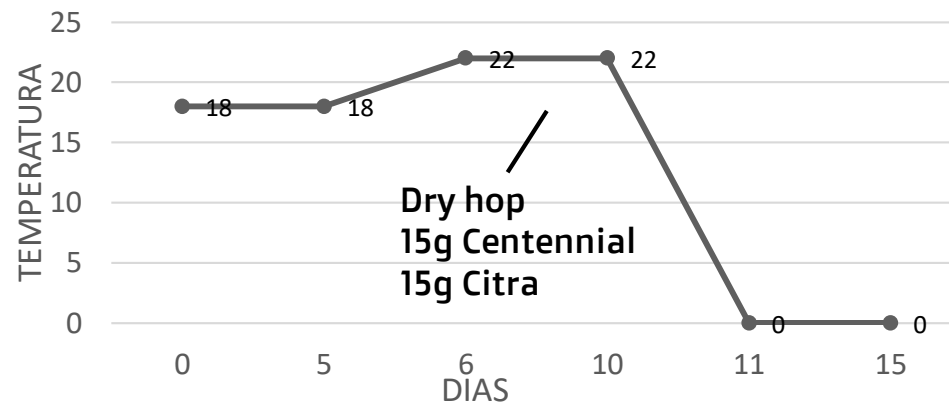
15min

5min

5g + 5g
Centennial
Citra

10g + 10g
Centennial
Citra

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

IPA do Dia a Dia – 20L

Autor – Mosturando

1.041
OG

1.010
FG

4,0%
ABV

40
IBU

8,0
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
400g Gritz de Milho
400g Malte Vienna
5g Lúpulo Herkules
60g Lúpulo Centennial
60g Lúpulo Citra
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

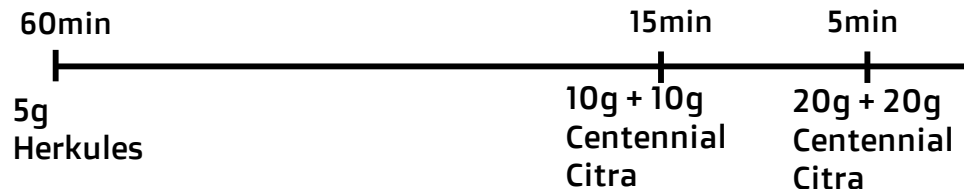
77°C
15min

Mashout

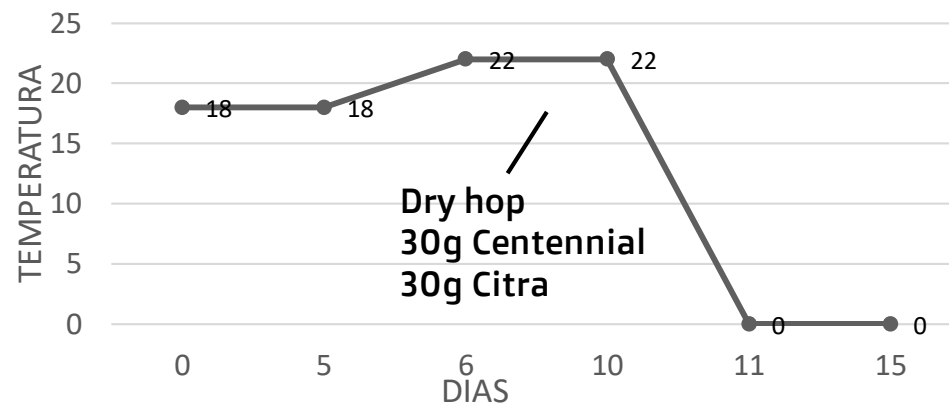
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

IPA do Dia a Dia – 40L

Autor – Mosturando

1.041
OG

1.010
FG

4,0%
ABV

40
IBU

8,0
EBC

Ingredientes

6,0kg Malte Pilsen
800g Gritz de Milho
800g Malte Vienna
5g Lúpulo Herkules
120g Lúpulo Centennial
120g Lúpulo Citra
1 pct Fermento American Ale

Mostura

30L
72 °C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

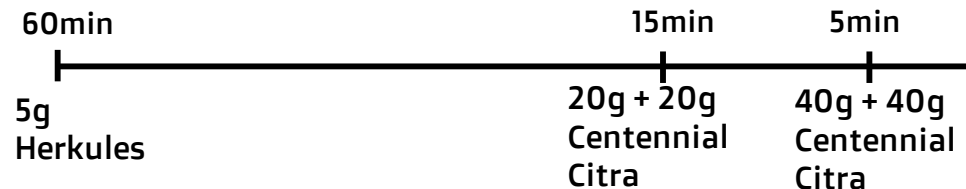
77°C
15min

Mashout

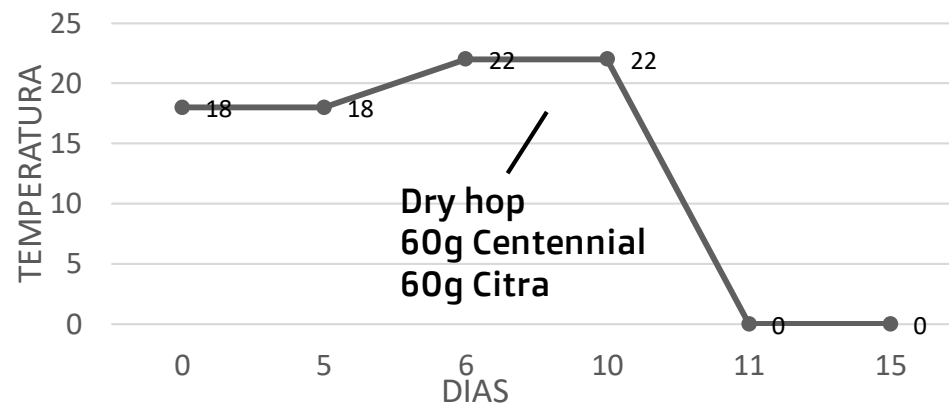
15L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para:

(12)99229-0572



www.youtube.com/mosturando

Blanca Brale– 10L

Autor – Mosturando
Brazilian Ale

1.046
OG

1.011
FG

4,6%
ABV

19
IBU

10
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
500g Flocos de Milho
10g Malte Chocolate
5g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Halertau Blanc
1 pct Fermento CN-36

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

5L
77 °C

Água Lavagem

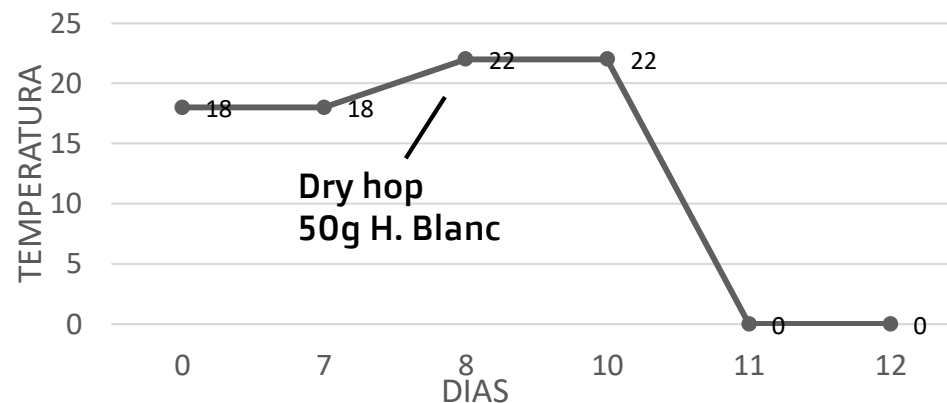
Fervura

60min

5g
Herkules

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Blanca Brale – 20L

Autor – Mosturando
Brazilian Ale

1.045
OG

1.010
FG

4,5%
ABV

17
IBU

10
EBC

Ingredientes

3,4kg Malte Pilsen
800g Flocos de Milho
20g Malte Chocolate
10g Lúpulo Herkules
100g Lúpulo Hallertau Blanc
1 pct Fermento CN-36

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

77°C
15min

Mashout

10L
77 °C

Água Lavagem

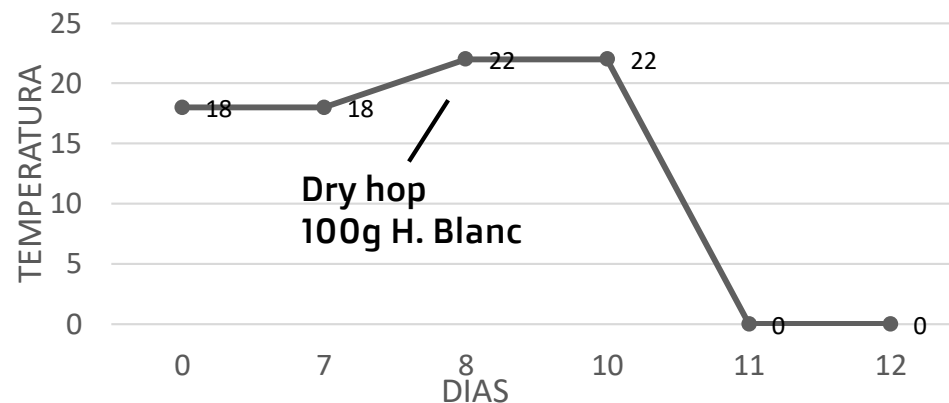
Fervura

60min

10g
Herkules

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Summer Night – 10L

Autor – Mosturando
Session Brazilian Ale

1.033
OG

1.011
FG

2,9%
ABV

17
IBU

50
EBC

Ingredientes

800g Malte Pilsen
600g Malte Munich
300g Flocos de Milho
100g Malte Black
50g Lúpulo Mandarin Bavaria
1 pct Fermento S33

Mostura

10L
74 °C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

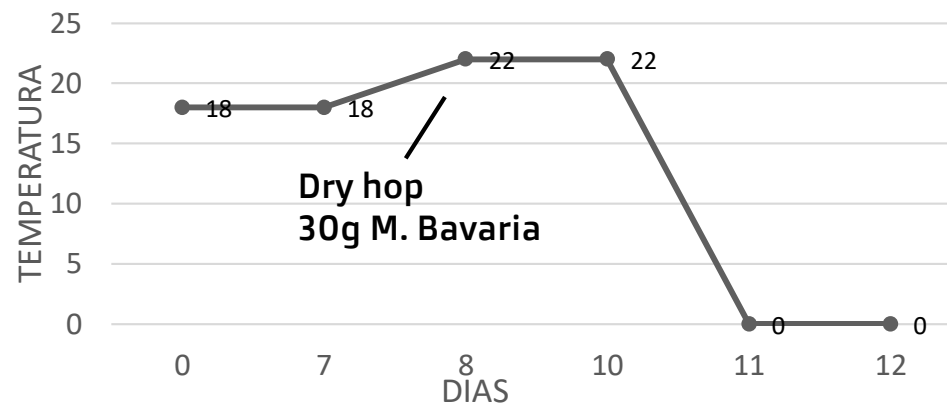
5min

0min

10g
M.Bavaria

10g
M.Bavaria

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Summer Night – 20L

Autor – Mosturando
Session Brazilian Ale

1.033
OG

1.011
FG

2,9%
ABV

17
IBU

50
EBC

Ingredientes

1,4kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
500g Flocos de Milho
200g Malte Black
100g Lúpulo Mandarinina Bavaria
1 pct Fermento S33

Mostura

20L
74 °C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

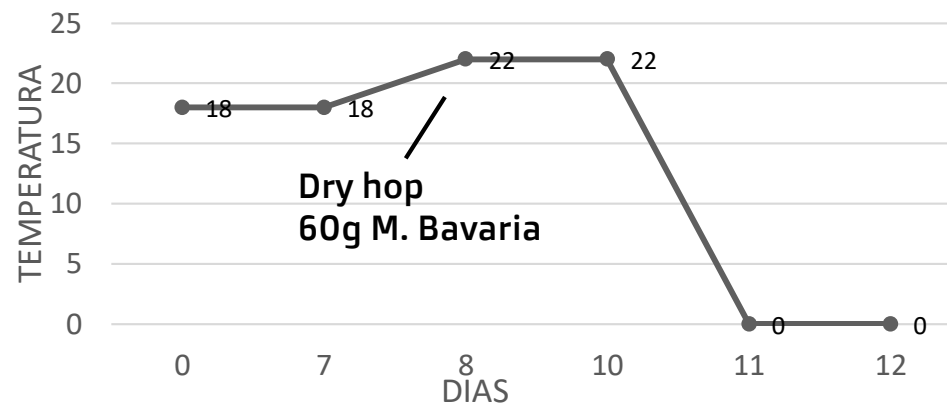
5min

0min

20g
M.Bavaria

20g
M.Bavaria

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Receita do Grupo – 10L

Autor – Grupo Mosturando American Amber Ale

1.049
OG

1.012
FG

4,8%
ABV

26
IBU

20
EBC

Ingredientes

1,5kg Malte Pilsen
200g Aveia em Flocos
150g Caramelo 30ebc
150g Malte Munich
30g Malte Black
5g Lúpulo H. Herkules
10g Lúpulo Citra
10g Lúpulo Mosaic
10g Lúpulo Amarillo
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
56 °C

Água inicial

53°C
15min

P.Proteica

66°C
50min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

5g
Herkules

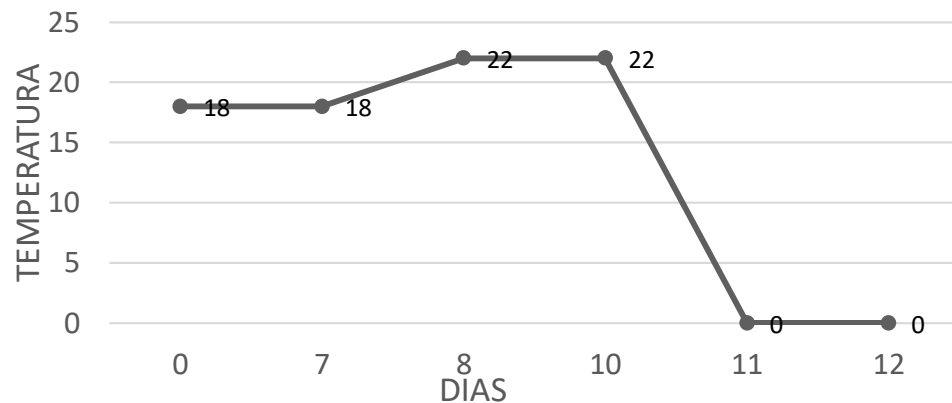
Resfriar até
90 graus

0min

-20min

10g
Citra
10g
Mosaic
10g
Amarillo

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Receita do Grupo – 20L

Autor – Grupo Mosturando
American Amber Ale

1.049
OG

1.012
FG

4,8%
ABV

26
IBU

20
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
400g Aveia em Flocos
300g Caramelo 30ebc
300g Malte Munich
60g Malte Black
10g Lúpulo H. Herkules
20g Lúpulo Citra
20g Lúpulo Mosaic
20g Lúpulo Amarillo
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
56 °C

Água inicial

53°C
15min

P.Proteica

66°C
50min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

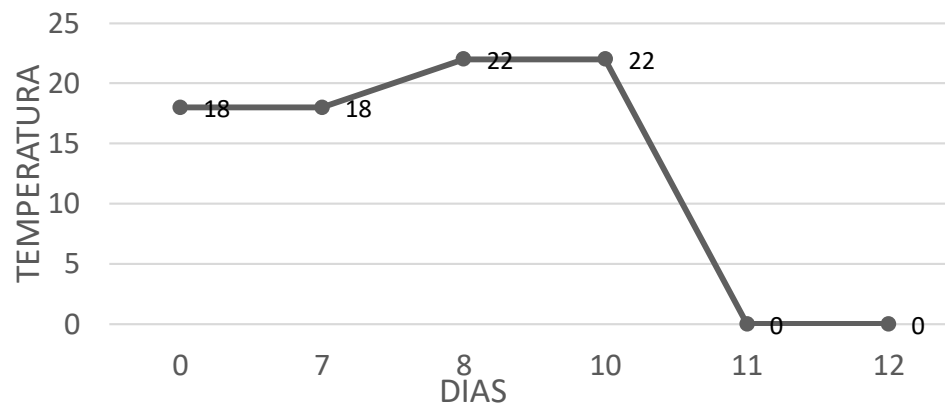
Resfriar até
90 graus

0min

-20min

20g
Citra
20g
Mosaic
20g
Amarillo

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Meu Nome não é Bunny – 10L

Autor – André Inácio

Dark Br-Ale

1.043
OG

1.008
FG

4,5%
ABV

20
IBU

50
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
100g Malte Biscuit
100g Malte Melanoidina
100g Malte Black
50g Lúpulo Hull Melon
1 pct Fermento CN-36

Mostura

10L
74 °C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

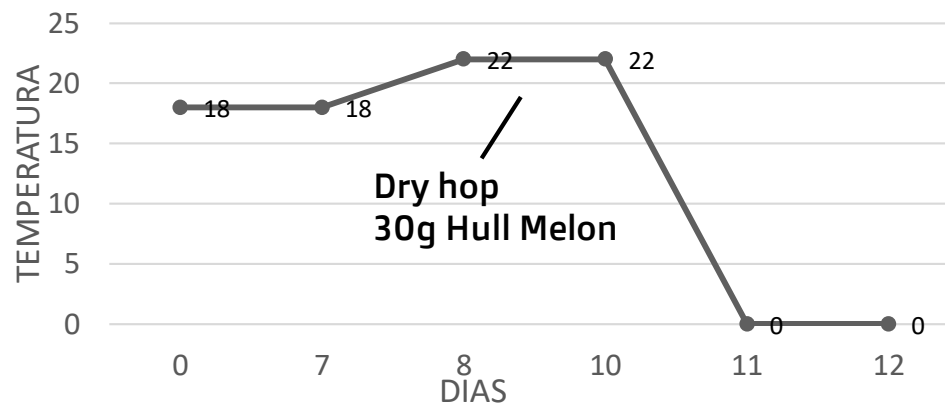
60min

10min

0 min

20g
Hull Melon

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/MOSTURANDO

Meu Nome não é Bunny – 20L

Autor – André Inácio

Dark Br-Ale

1.043
OG

1.008
FG

4,5%
ABV

20
IBU

50
EBC

Ingredientes

3,3kg Malte Pilsen
200g Malte Biscuit
200g Malte Melanoidina
200g Malte Black
5g Lupulo H. Herkules
100g Lúpulo Hull Melon
1 pct Fermento CN-36

Mostura

20L
74 °C

Água inicial

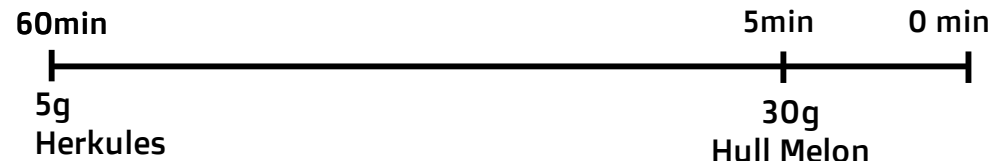
70°C
60min

Mostura

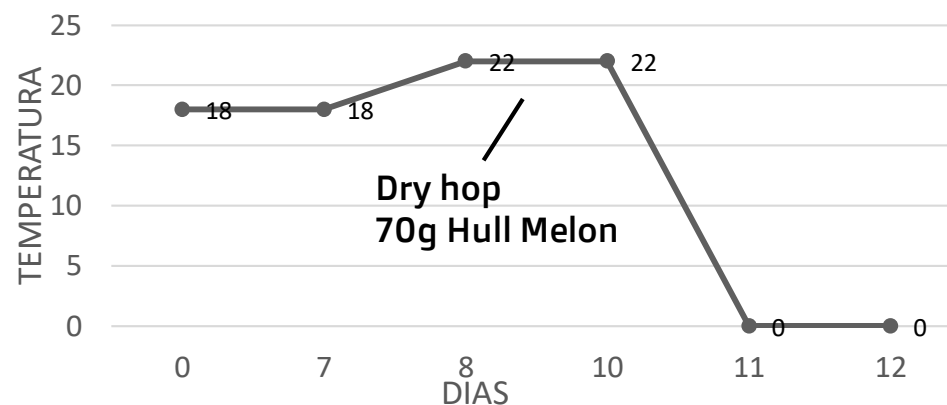
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Dark Milf – 10L

Autor – Boteco Mosturando
Modern Dark Mild

1.047
OG

1.009
FG

5,0%
ABV

13
IBU

38
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pale
300g Aveia em flocos
100g Malte Caramelo 50
100g Malte Chocolate
5g Lúpulo Herkules
Raspas de 1 laranja (não incluso)
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

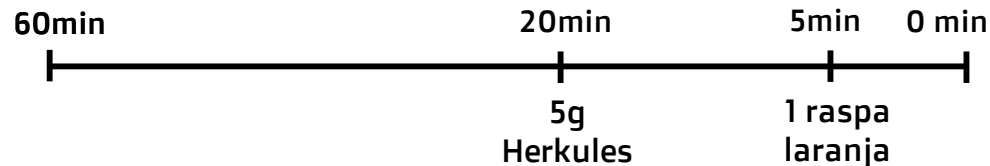
65°C
60min

Mostura

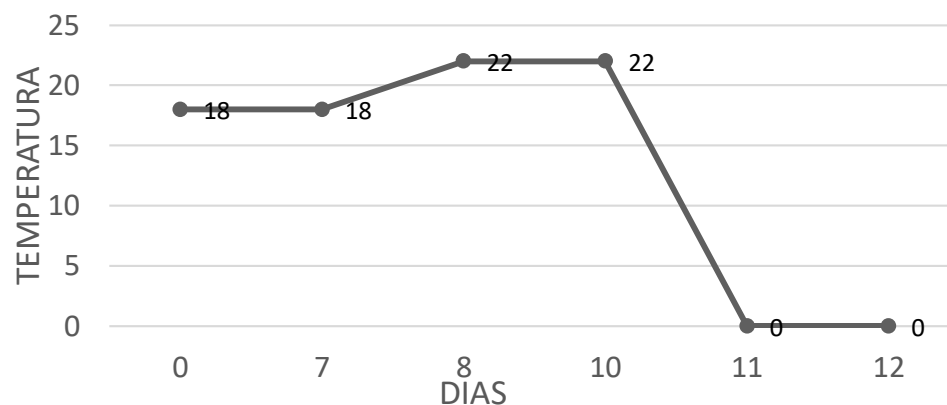
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Dark Milf – 20L

Autor – Boteco Mosturando
Modern Dark Mild

1.047
OG

1.009
FG

5,0%
ABV

13
IBU

38
EBC

Ingredientes

3,5kg Malte Pale

600g Aveia em flocos

200g Malte Caramelo 50

200g Malte Chocolate

10g Lúpulo Herkules

Raspas de 2 laranjas (não incluso)

1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

65°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

30min

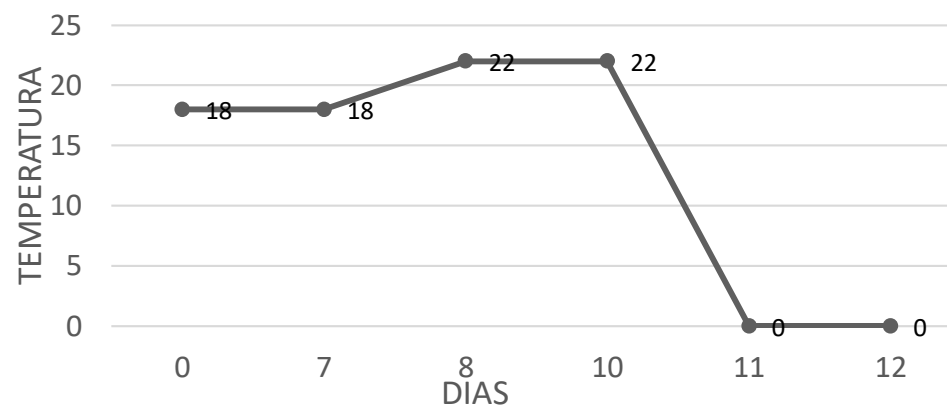
5min

0 min

10g
Herkules

2 raspa
laranja

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.youtube.com/mosturando

Buteco Portes – 10L

Autor – Juliano Portes
Cream Ale

1.040
OG

1.005
FG

4,6%
ABV

12
IBU

8
EBC

Ingredientes

1,5kg Malte Pilsen
350g Flocos de milho
150g Malte Carapils
50g Malte Melanoidina
120g Açúcar comum (não incluso)
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CN36

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

63°C
45min

Mostura 1

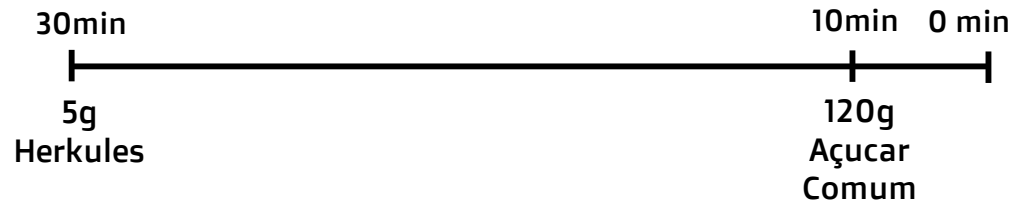
72°C
15min

Mostura 2

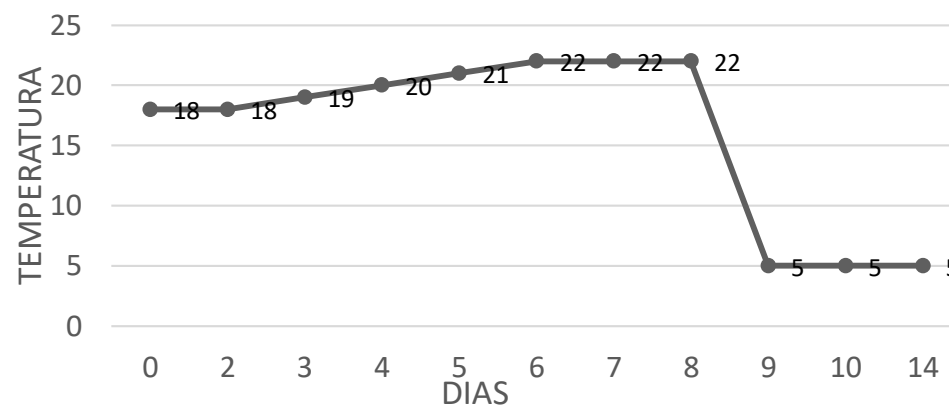
3L
77 °C

Água Lavagem

Fervura de 30 minutos



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS



www.youtube.com/mosturando

Buteco Portes – 20L

Autor – Juliano Portes
Cream Ale

1.040
OG

1.005
FG

4,6%
ABV

12
IBU

8
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
650g Flocos de milho
300g Malte Carapils
100g Malte Melanoidina
250g Açúcar comum (não incluso)
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CN36

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

63°C
45min

Mostura 1

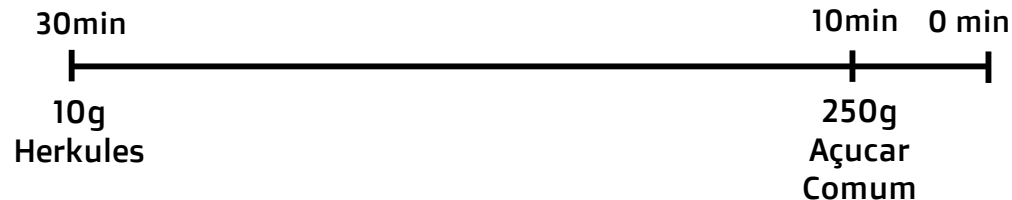
72°C
15min

Mostura 2

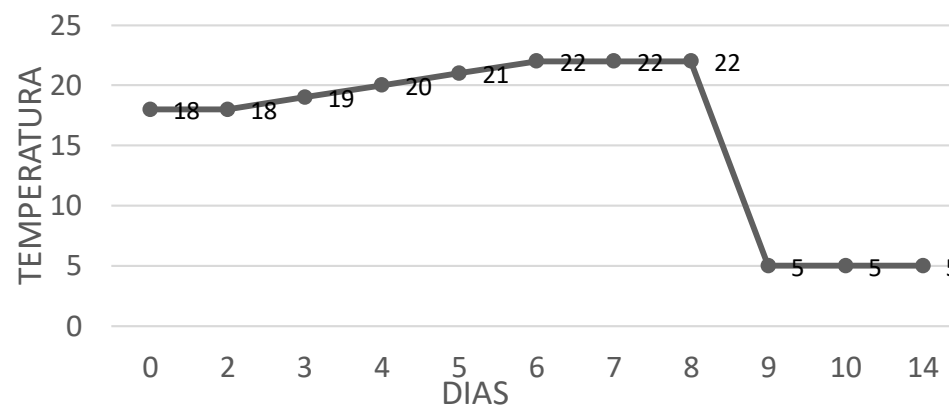
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura de 30 minutos



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS



www.youtube.com/mosturando

Buteco Portes – 50L

Autor – Juliano Portes
Cream Ale

1.040
OG

1.005
FG

4,6%
ABV

12
IBU

8
EBC

Ingredientes

7,5kg Malte Pilsen

1,6kg Flocos de milho

800g Malte Carapils

200g Malte Melanoidina

600g Açúcar comum (não incluso)

20g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento CN36

Mostura

50L
68 °C

Água inicial

63°C
45min

Mostura 1

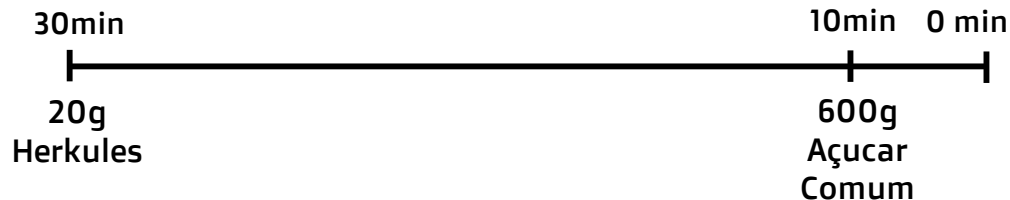
72°C
15min

Mostura 2

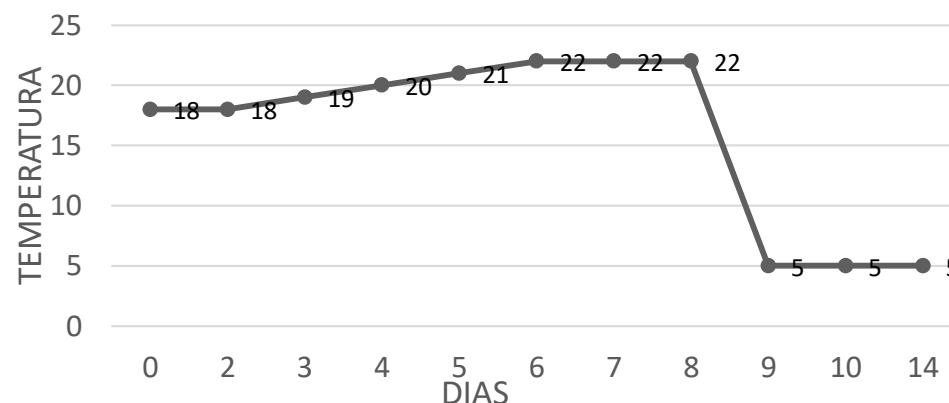
15L
77 °C

Água Lavagem

Fervura de 30 minutos



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para:

(12)99229-0572



www.youtube.com/mosturando

Boteco Kveik – 10L

Autor – Juliano Portes
Cream Ale

1.040
OG

1.005
FG

4,6%
ABV

12
IBU

8
EBC

Ingredientes

1,5kg Malte Pilsen
350g Flocos de milho
150g Malte Carapils
50g Malte Melanoidina
120g Açúcar comum (não incluso)
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

63°C
45min

Mostura 1

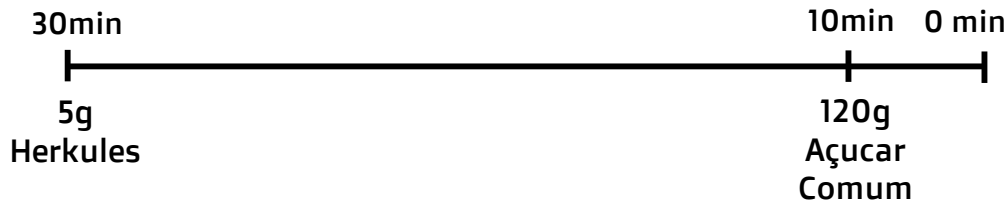
72°C
15min

Mostura 2

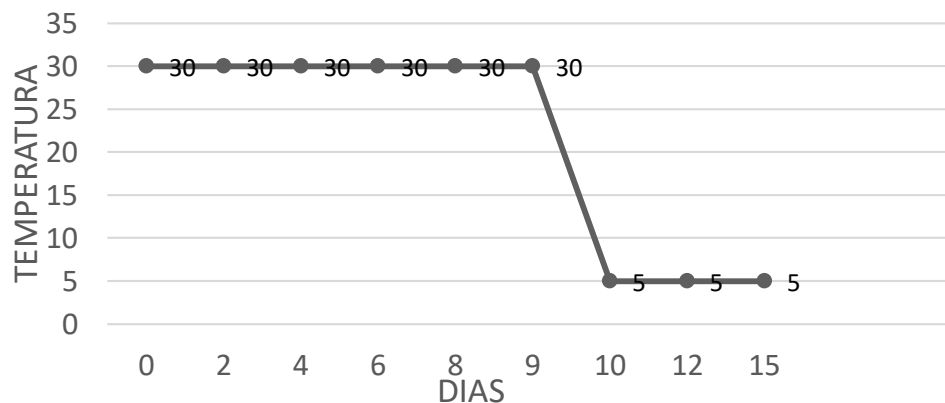
3L
77 °C

Água Lavagem

Fervura de 30 minutos



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS



www.youtube.com/mosturando

Buteco Portes – 20L

Autor – Juliano Portes
Cream Ale

1.040
OG

1.005
FG

4,6%
ABV

12
IBU

8
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
650g Flocos de milho
300g Malte Carapils
100g Malte Melanoidina
250g Açúcar comum (não incluso)
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

63°C
45min

Mostura 1

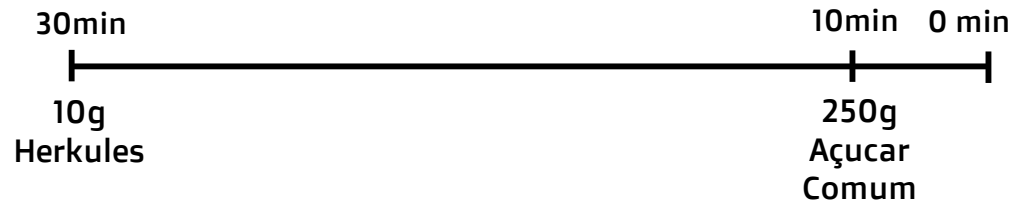
72°C
15min

Mostura 2

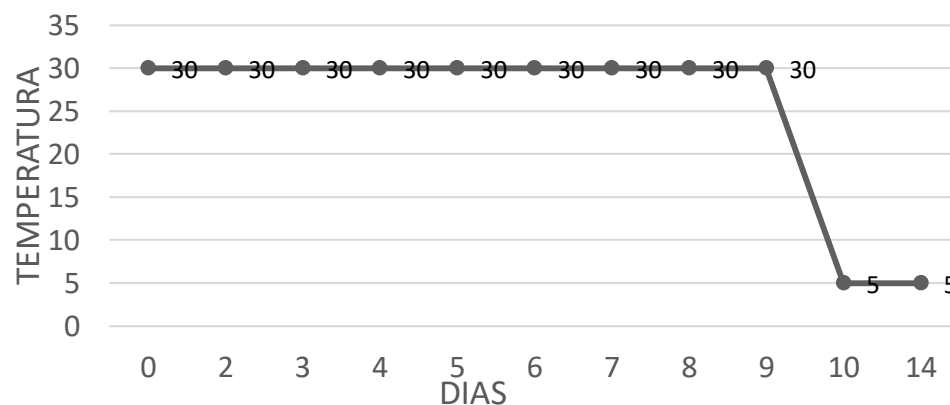
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura de 30 minutos



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS



Kveikfornia Common – 10L

California Common – 19B – BCJP 2021

1.053
OG

1.012
FG

5,5%
ABV

35
IBU

25
EBC

Ingredientes

2,4kg Malte Pilsen

300g Malte Caramelo 30ebc

100g Malte Caramelo 200ebc

50g Malte Biscuit

10g Malte Black

5g Lúpulo Herkules

25g Lúpulo Northern Brewer

1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

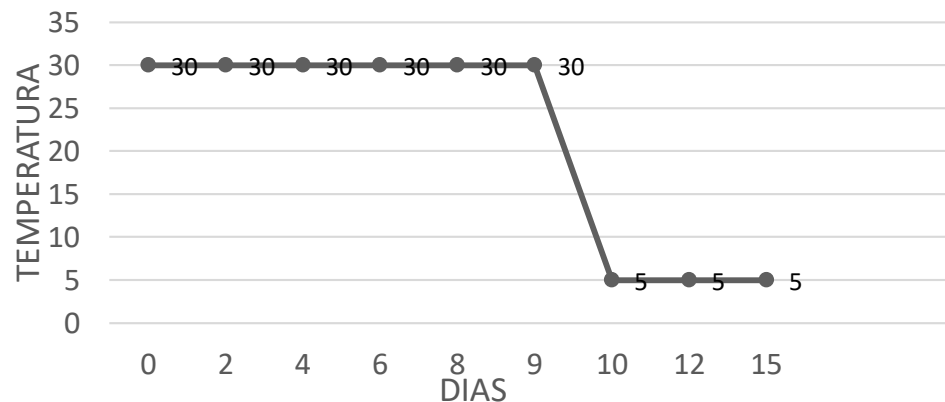
5g
Herkules

5min

25g
Northern Brewer

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



Kveikfornia Common – 20L

California Common – 19B – BCJP 2021

1.053
OG

1.012
FG

5,5%
ABV

39
IBU

25
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

600g Malte Caramelo 30ebc

200g Malte Caramel 200ebc

100g Malte Biscuit

20g Malte Black

15g Lúpulo Herkules

50g Lúpulo Northern Brewer

1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

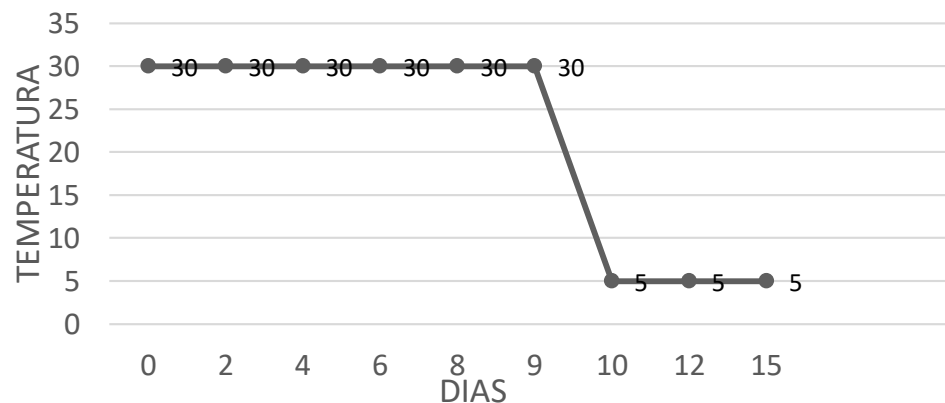
15g
Herkules

5min

50g
Northern Brewer

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



Easy Kveikipa – 10L

Session Ipa

1.041
OG

1.008
FG

4,3%
ABV

30
IBU

8
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

100g Malte Caramelo 50ebc

20g Lúpulo Columbus

20g Lúpulo Cascade

1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

10L
72°C

Água inicial

68°C
60min

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

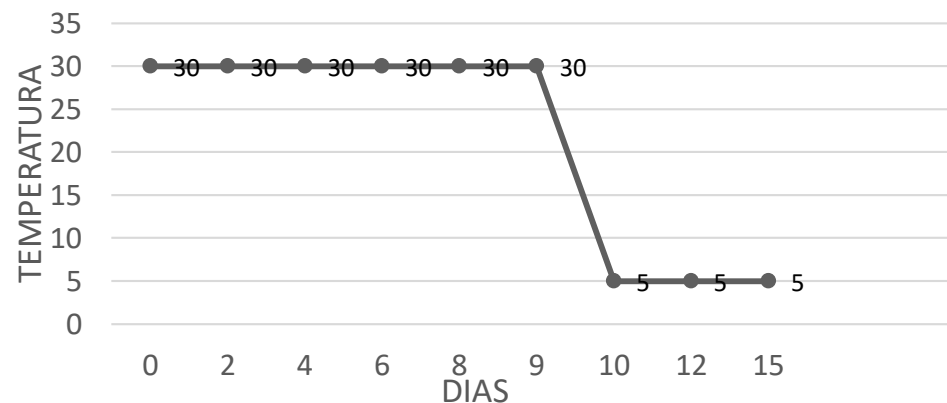
15min

0min

10g
Columbus

10g
Columbus
20g
Cascade

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

70



Easy Kveikipa – 20L

Session Ipa

1.041
OG

1.008
FG

4,3%
ABV

30
IBU

8
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

300g Malte Caramelo 50ebc

40g Lúpulo Columbus

40g Lúpulo Cascade

1 pct Fermento Kveik Voss

Mostura

20L
72°C

Água inicial

68°C
60min

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

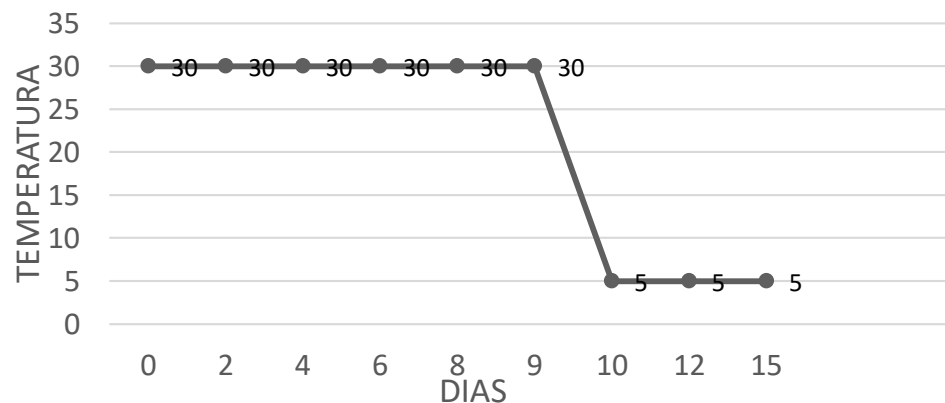
15min

0min

20g
Columbus

20g
Columbus
40g
Cascade

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura