



CERVEJA FÁCIL

100 RECEITAS DE CERVEJA

LEANDRO OLIVEIRA

15 MIN IPA

5.4%

ABV

50

IBU

1.050

OG

1.009

FG

07

COR

American IPA 10L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito

Ingredientes

1,3 kg	Extrato de Malte (DME)
100g	Açúcar comum (não acompanha)
20 g	Lúpulo Chinook
20 g	Lúpulo Cascade
20 g	Lúpulo Columbus
1	Fermentis American Ale

Mostura

0°C

ÁGUA INICIAL

0

LITROS

0°C

00 min

↑

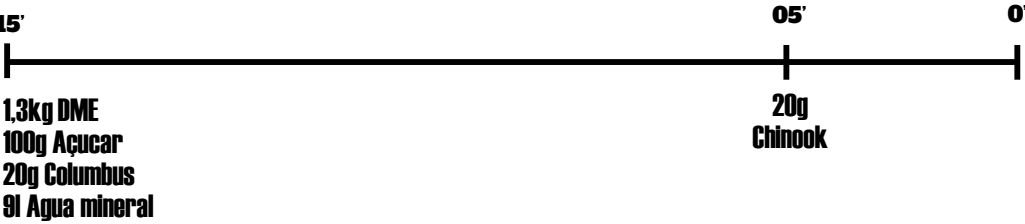
ÁGUA LAVAGEM

0

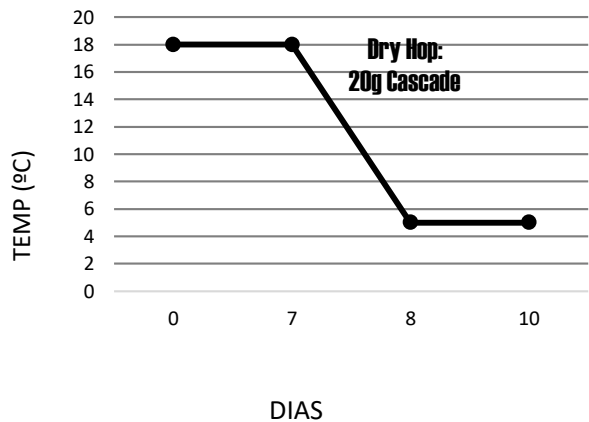
LITROS

0°C

Fervura ⌚ 15 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com
5g de açúcar por
litro final de cerveja

10

DIAS

TEMP

AMBIENTE

15 MIN IPA

5.4%

ABV

50

IBU

1.050

OG

1.009

FG

07

COR

American IPA 20L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito

Ingredientes

2,6 kg	Extrato de Malte (DME)
200g	Açúcar comum (não acompanha)
40 g	Lúpulo Chinook
40 g	Lúpulo Cascade
40 g	Lúpulo Columbus
1	Fermentis American Ale

Mostura

0°C

0

ÁGUA INICIAL

LITROS

0°C

00 min

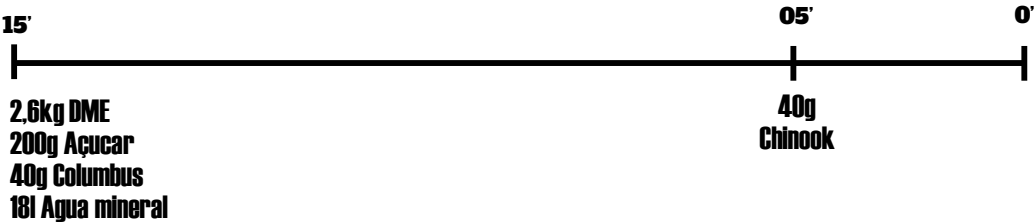
0

ÁGUA LAVAGEM

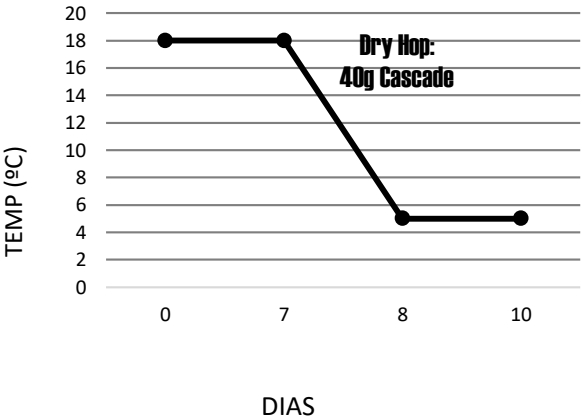
LITROS

0°C

Fervura ⌚ 15 min



Fermentação / Maturação



Envase

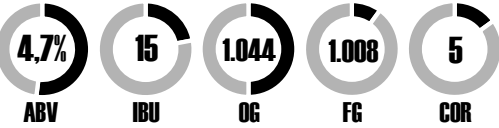
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

16-Bits



Brazilian Ale 10L

Ingredientes

2,2kg	Malte Pilsen
50g	Malte Caramelo 100ebc
100ml	Caldo de Cana (não incluso)
10g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Loral
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

ÁGUA INICIAL

10 LITROS

72°C

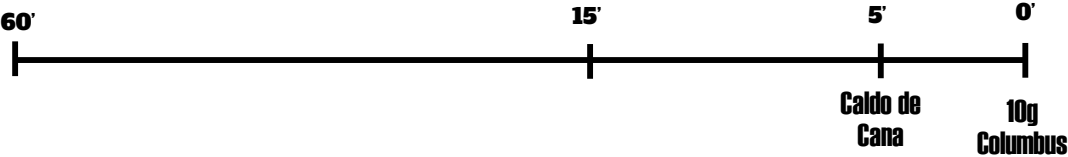
60 min

ÁGUA LAVAGEM

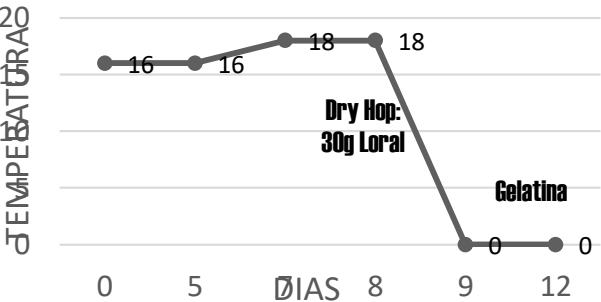
5 LITROS

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

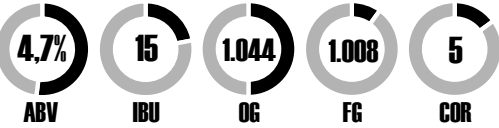
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

16-Bits



Brazilian Ale 20L

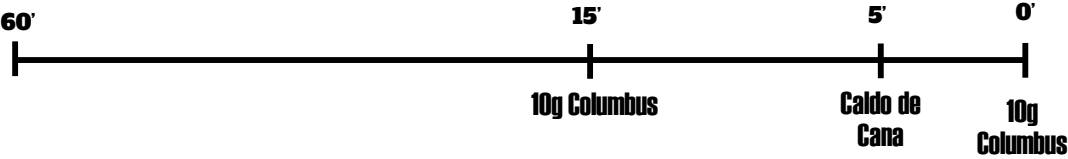
Ingredientes

4,0kg	Malte Pilsen
100g	Malte Caramelo 100ebc
200ml	Caldo de Cana (não incluso)
20g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Loral
1	Levedura CN-36

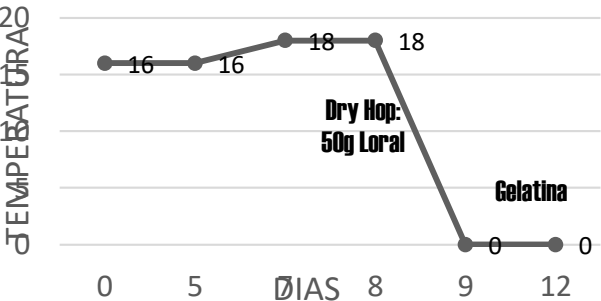
Mostura



Fervura 60 min



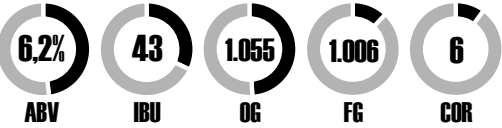
Fermentação / Maturação



Envase



5-Bucks



American IPA 10L

Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 150ebc
20 g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura American Ale

Mostura

65°C

60 min

10

05

ÁGUA INICIAL

ÁGUA LAVAGEM

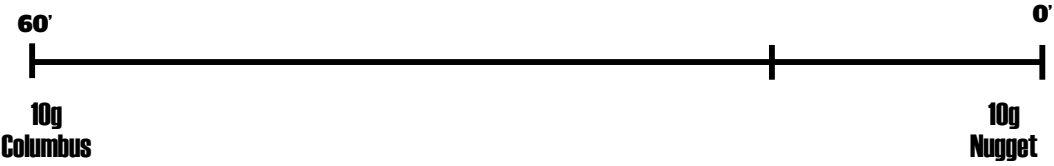
LITROS

LITROS

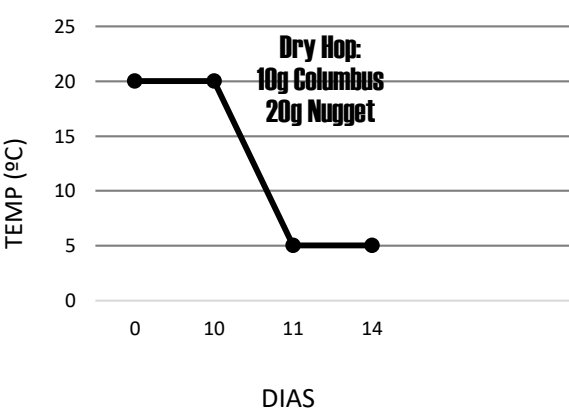
69°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

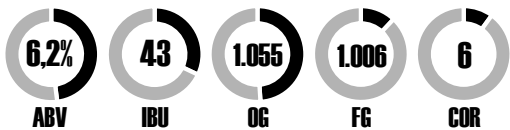
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

5-Bucks



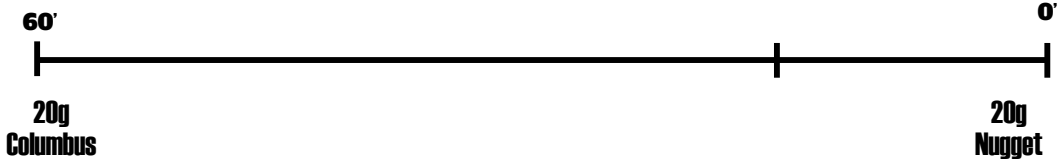
Mostura

65°C  **60 min**

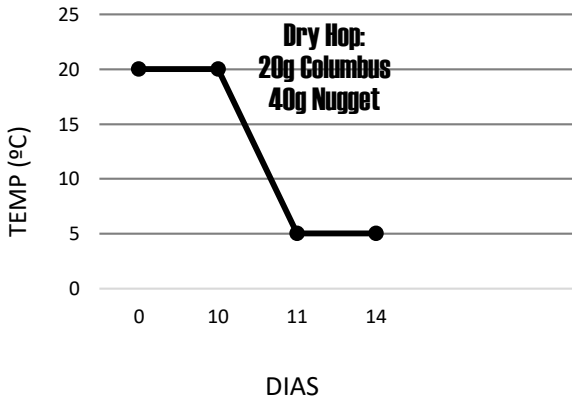
20 **LITROS** **10**
 ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

69°C **70°C**

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



American IPA

20L

Ingredientes

5,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 150ebc
40 g	Lúpulo Columbus
60 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

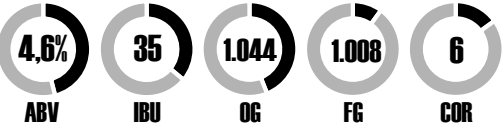
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

7-APA



American
Pale Ale 20L

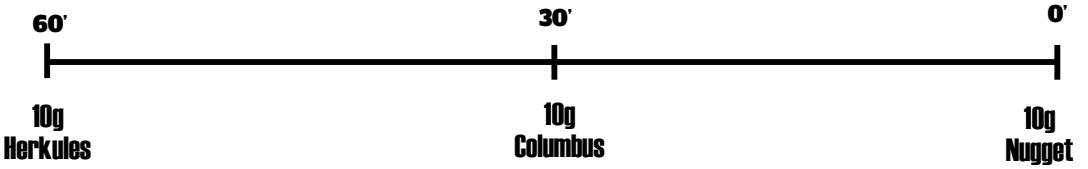
Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramelo 200ebc
10g	Lúpulo Centennial
10g	Lúpulo Herkules
10g	Lúpulo Chinook
10g	Lúpulo Columbus
10g	Lúpulo Nugget
10g	Lúpulo Cascade
10g	Lúpulo Citra
1	Levedura American Ale

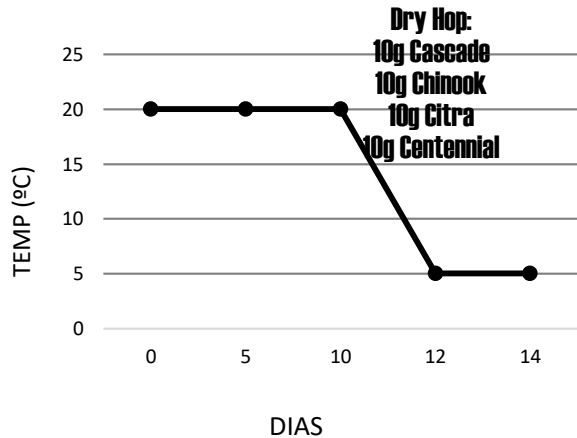
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com
6g de açúcar por
litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

4,8%
ABV

30
IBU

1.049
OG

1.012
FG

4
COR

Ingredientes

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

(12)99229-0572

65°C



60 min



ÁGUA INICIAL

10

LITROS

ÁGUA AVAGEM

05

LITROS

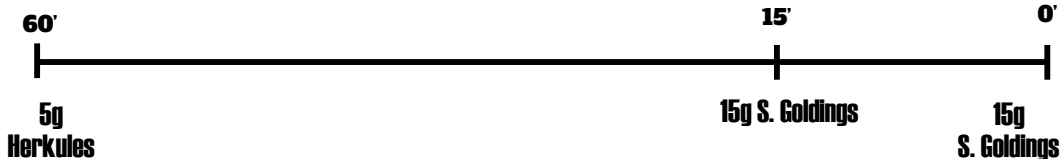
69°C



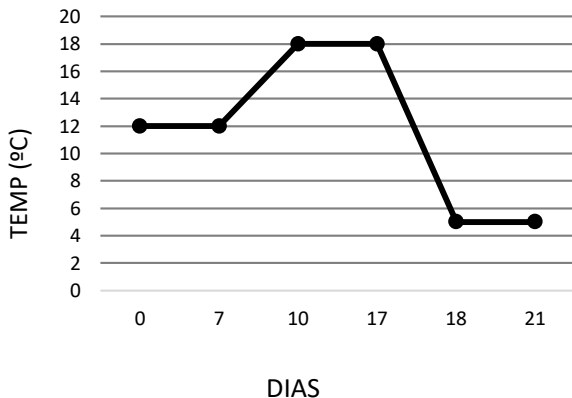
70°C

Fervura **60 min**

60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

7x1



German Pils 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

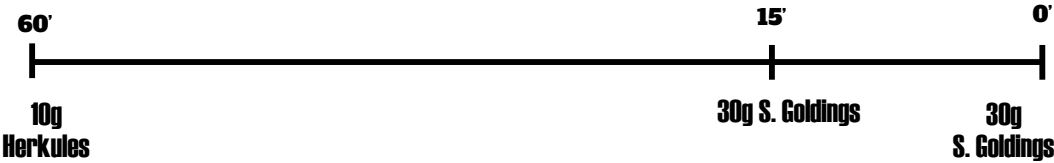
4,6 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Melanoidina
10 g	Lúpulo Herkules
60 g	Lúpulo Styrian Goldings
1	Levedura Lager

Mostura

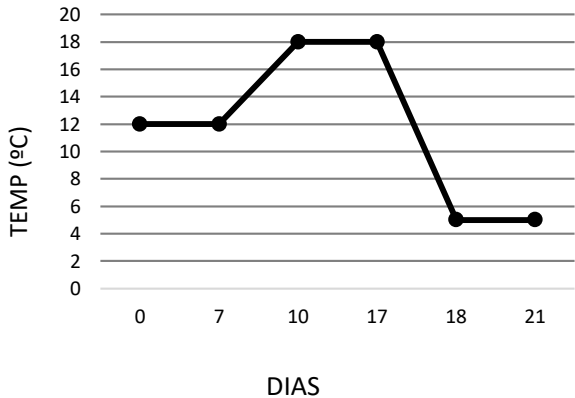
65°C  60 min

 20  10
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
69°C 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

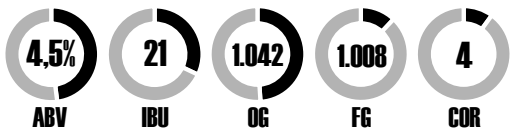
Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

8 Bit



Mostura

65°C



60 min



10



05

ÁGUA INICIAL

LITROS

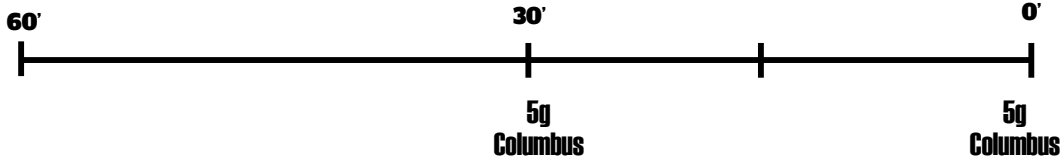
**ÁGUA
LAVAGEM**

LITROS

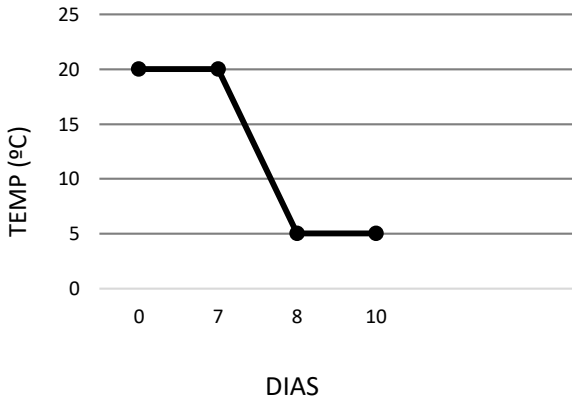
 **69°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

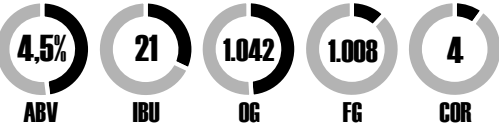
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

8 Bit



Cream ale
20L

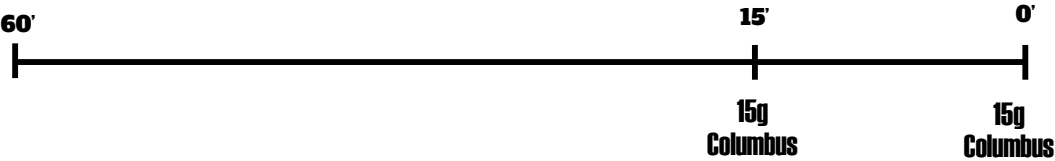
Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 100ebc
30 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN36

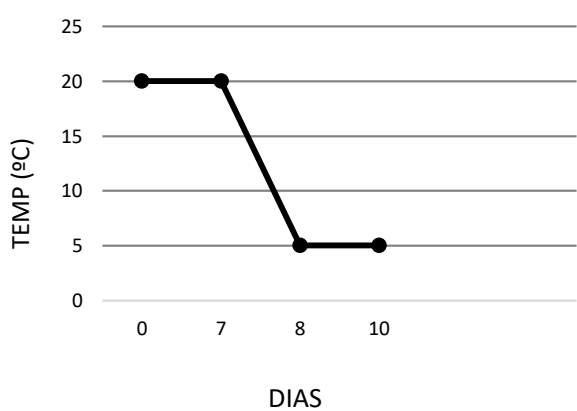
Mostura



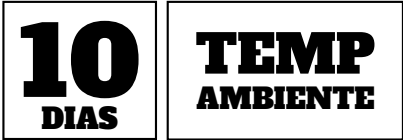
Fervura ⌚ 60 min



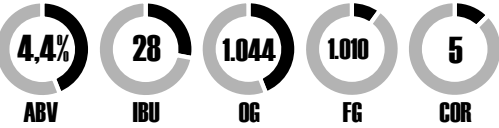
Fermentação / Maturação



Envase



Amarillo Session



Session IPA 10L

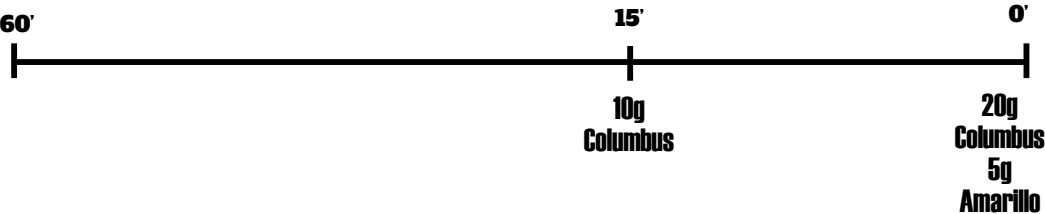
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
200 g	Malte Caramelo 30ebc
30 g	Lúpulo Columbus
40 g	Lúpulo Amarillo
1	Levedura American Ale

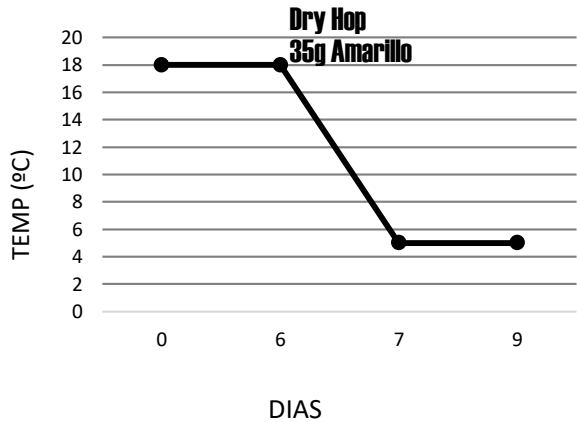
Mostura



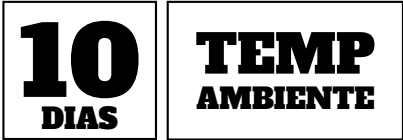
Fervura 60 min



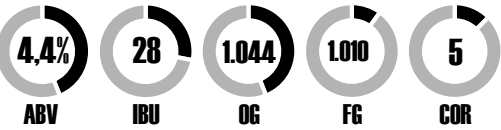
Fermentação / Maturação



Envase



Amarillo Session



Session IPA 20L

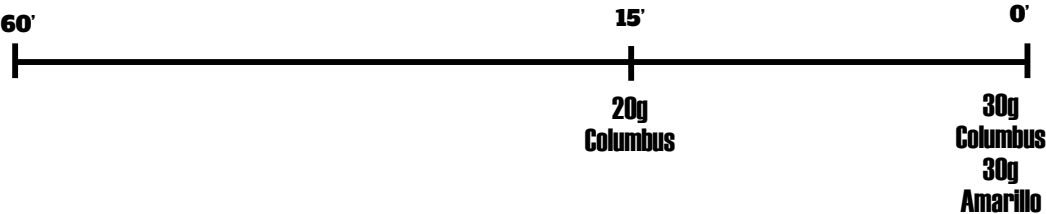
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
300 g	Malte Caramelo 30ebc
50 g	Lúpulo Columbus
80 g	Lúpulo Amarillo
1	Levedura American Ale

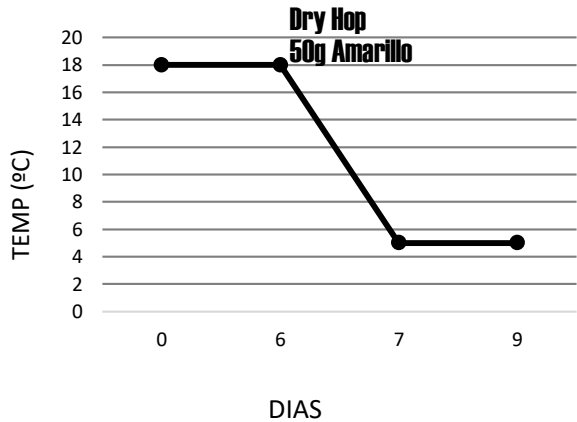
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Amber Lager

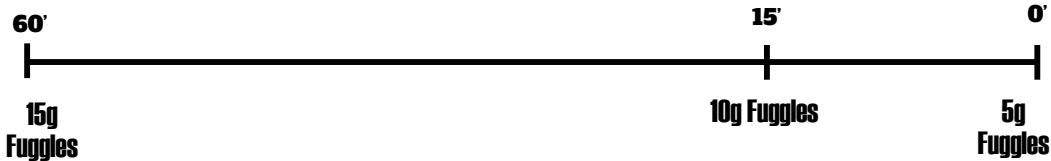


Mostura

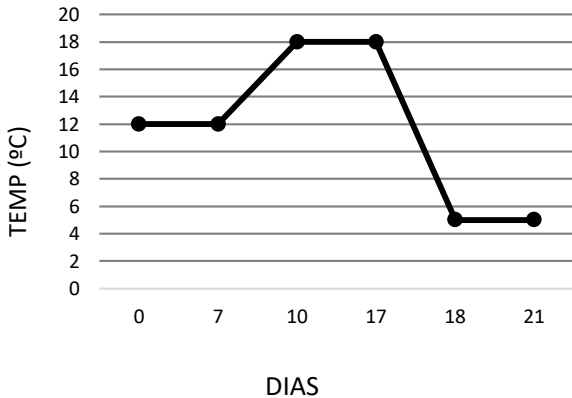
65°C  **60 min**

The infographic is divided into two columns. The left column features a large black water drop icon above the text 'ÁGUA INICIAL' and '10 LITROS'. Below this is a thermometer icon showing a temperature of '69°C'. The right column features two small black water drop icons above the text 'ÁGUA LAVAGEM' and '05 LITROS'. Below this is a thermometer icon showing a temperature of '70°C'.

Scenario	Water Consumption (Litros)	Temperature (°C)
ÁGUA INICIAL	10	69
ÁGUA LAVAGEM	05	70

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



International Amber Lager 10L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Vienna
150 g	Malte Caramelo 150ebc
50 g	Malte Chocolate
30 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Amber Lager



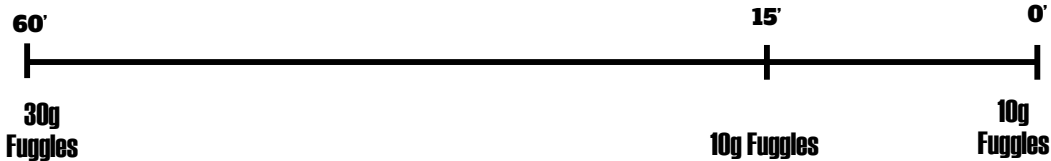
Mostura

65°C  **60 min**

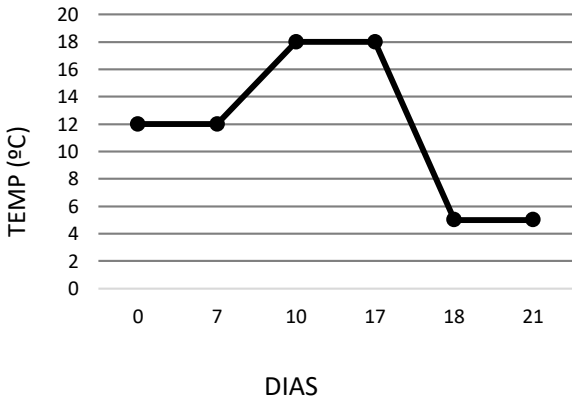
The infographic is divided into two columns. The left column shows a single water drop icon above the text 'ÁGUA INICIAL' and '20 LITROS', and a thermometer icon above '69°C'. The right column shows two water drop icons above the text 'ÁGUA LAVAGEM' and '10 LITROS', and a thermometer icon above '70°C'.

Scenario	Water Consumption (Litros)	Temperature (°C)
ÁGUA INICIAL	20	69
ÁGUA LAVAGEM	10	70

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



International Amber Lager 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Vienna
300 g	Malte Caramelo 150ebc
100 g	Malte Chocolate
50 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

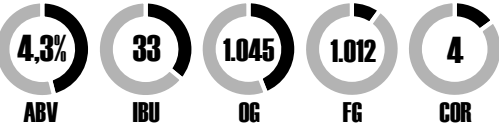
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

American Corn Ale



American Pale Ale 10L



Ingredientes

500 g	Malte Pilsen
1,5 kg	Flocos de Milho
80g	Malte Caramelo 150ebc
80g	Açúcar refinado (não incluso)
50g	Lúpulo Chinook
1	Levedura American Ale

Mostura

69°C

60 min

20

10

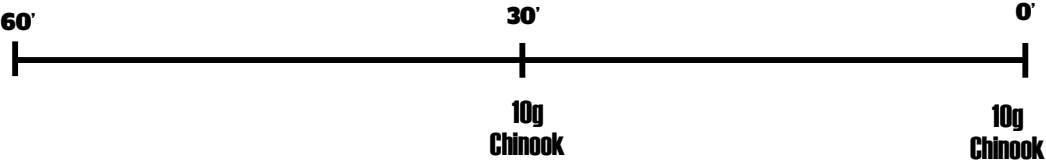
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

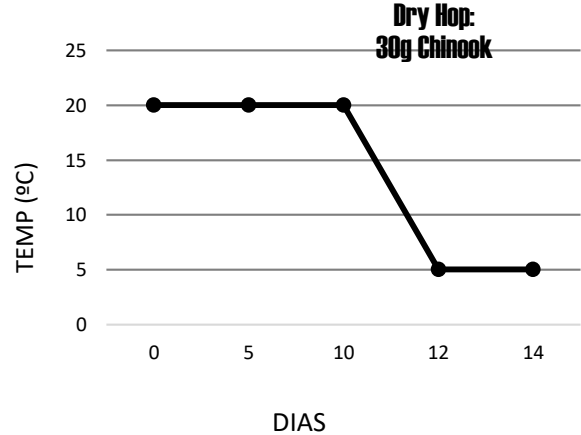
73°C

70°C

Fervura  60 min



Fermentação / Maturação



Envase

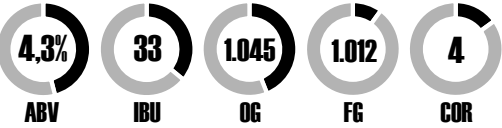
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

American Corn Ale



American Pale Ale 20L



Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
3,0 kg	Flocos de Milho
150g	Malte Caramelo 150ebc
150g	Açúcar refinado (não incluso)
100g	Lúpulo Chinook
1	Levedura American Ale

Mostura

69°C

**60 min**

**20**

**10**

ÁGUA INICIAL **LITROS**

ÁGUA LAVAGEM **LITROS**

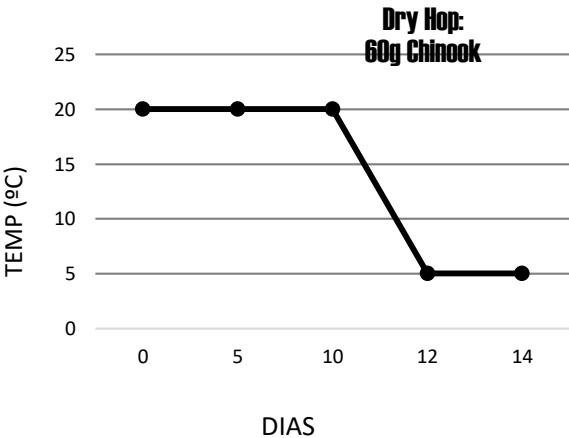
**73°C**

**70°C**

Fervura  60 min



Fermentação / Maturação



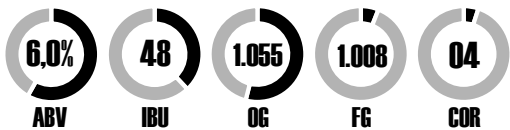
Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Belgian IPA



Mostura

65°C  **60 min**

The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of '10 LITROS' (Liters) and a temperature of '69°C'. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of '05 LITROS' (Liters) and a temperature of '70°C'. The temperature values are displayed next to a thermometer icon.

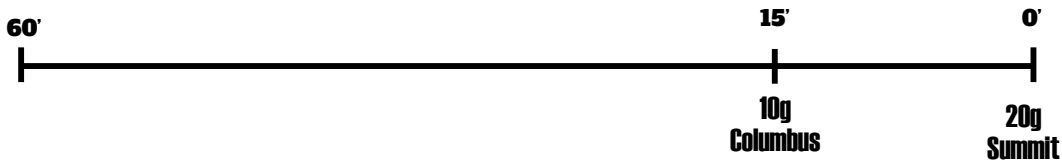
Estágio	Ícone	Consumo (LITROS)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	1 gota	10	69
ÁGUA LAVAGEM	2 gotas	05	70

Belgian IPA 10L

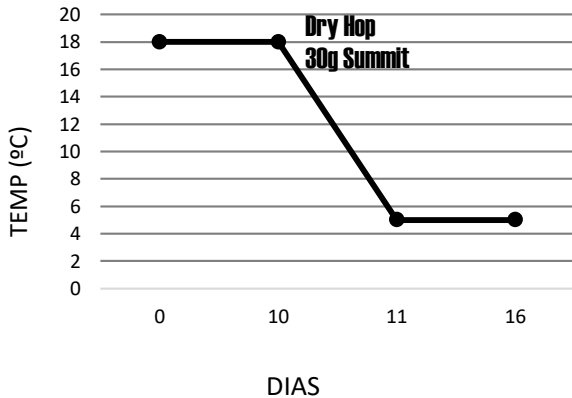
Ingredientes

2,5 kg	Malte de Pilsen
100 g	Malte Biscuit
100 g	Malte Melanoidina
10 g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Summit
1	Levedura T-58

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

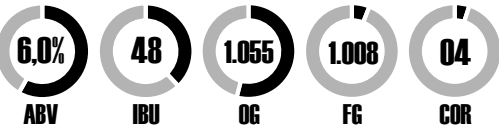
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Belgian IPA



Belgian IPA 20L

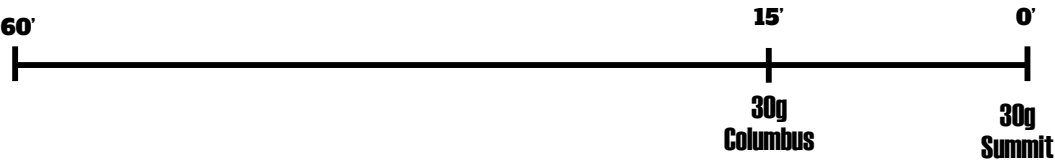
Ingredientes

5,0 kg	Malte de Pilsen
200 g	Malte Biscuit
200 g	Malte Melanoidina
30 g	Lúpulo Columbus
100 g	Lúpulo Summit
1	Levedura T-58

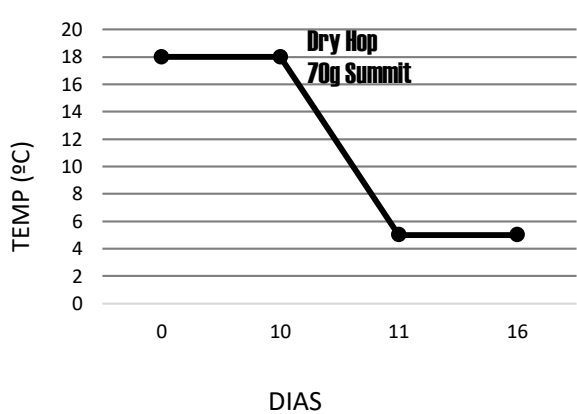
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Belgian Summer



Summer Ale 10L

Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Avela (em flocos ou grão)
100 g	Malte Caramelo 30ebc
100 g	Açúcar comum (Não incluso)
5 g	Lúpulo Herkules
30g	Lúpulo Cascade
1	Raspas de Limão Tahiti (não incluso)
1	Levedura T-58

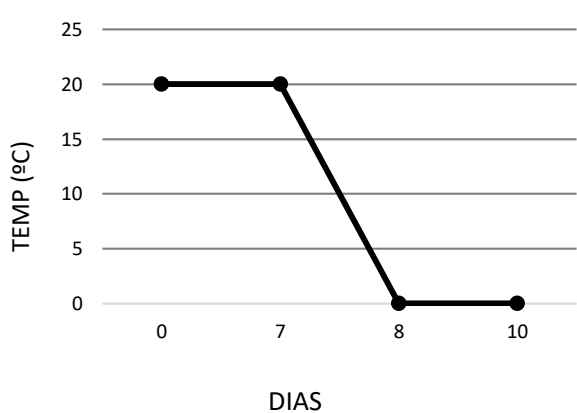
Mostura



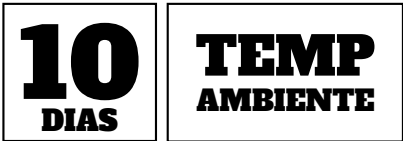
Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Belgian Summer



Summer Ale 20L

Ingredientes

3.5 kg	Malte Pilsen
300 g	Avela (em flocos ou grão)
300 g	Malte Caramelo 30ebc
200 g	Açúcar comum (Não incluso)
10 g	Lúpulo Herkules
50g	Lúpulo Cascade
2	Raspas de Limão Tahiti (Não incluso)
1	Levedura T-58

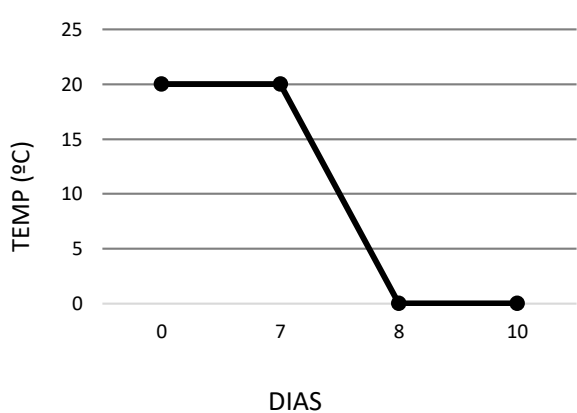
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

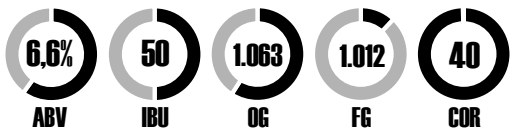
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Black Gold



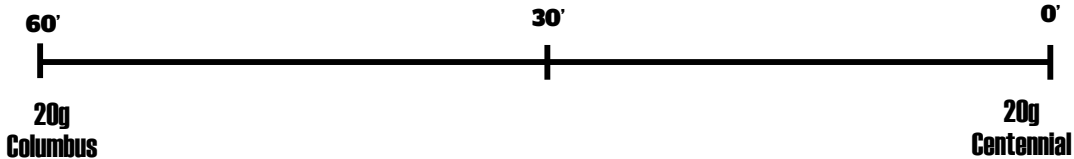
Mostura

65°C  **60 min**

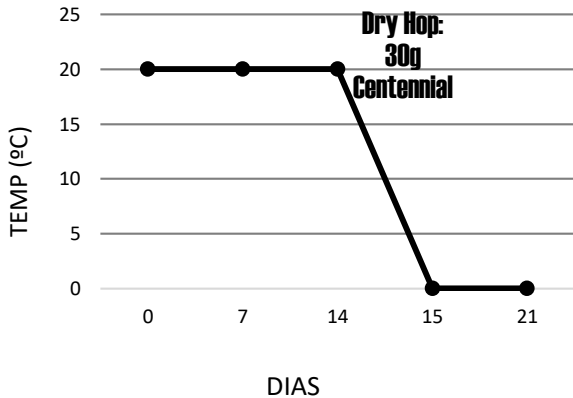
10 **LITROS** **05** **LITROS**

 **75°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Black IPA 10L

Ingredientes

2,8 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Black
100 g	Malte Chocolate
100 g	Malte Caramelo 400ebc
20 g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Black Gold



Black IPA 20L

Ingredientes

5,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Black
200 g	Malte Chocolate
200 g	Malte Caramelo 400ebc
40 g	Lúpulo Columbus
90 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

Mostura

65°C

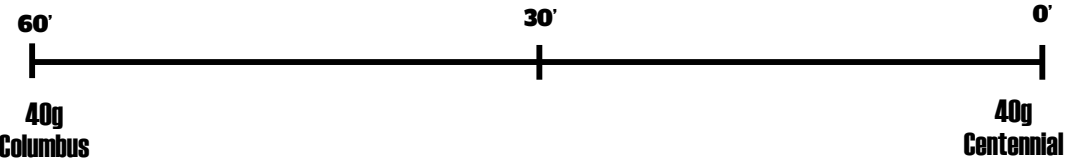
 60 min

 20  10

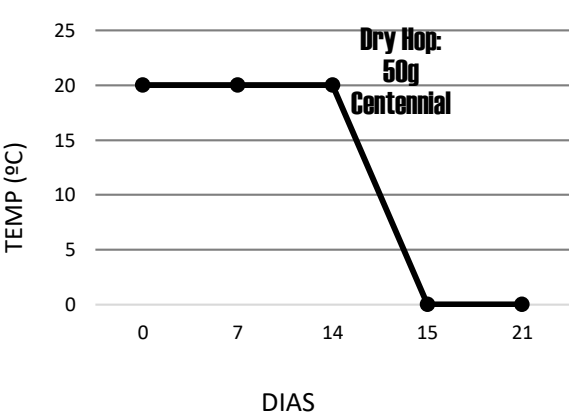
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

 75°C  70°C

Fervura  60 min



Fermentação / Maturação



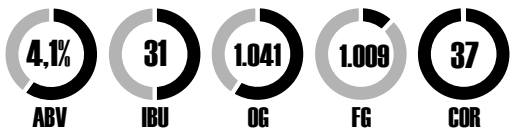
Envase

5g/L Primming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Black Jack



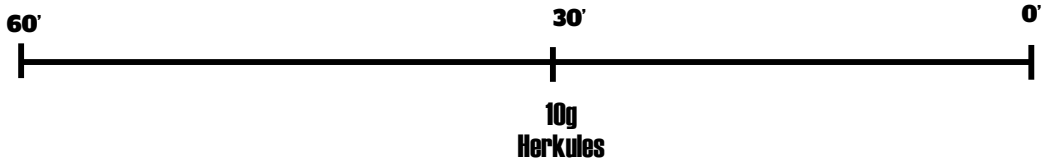
Mostura

65°C  **60 min**

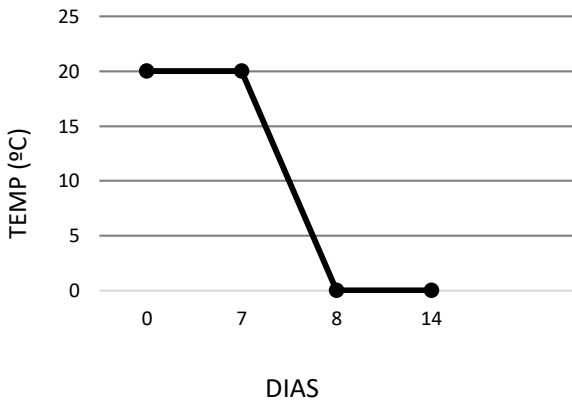
Infographic showing water consumption and temperature for initial water and washing:

- ÁGUA INICIAL**: 10 LITROS (10 Liters)
- ÁGUA LAVAGEM**: 05 LITROS (5 Liters)
- 70°C** (Temperature)

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Irish Stout 10L

Ingredientes

1,3 kg	Malte Pilsen
500 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
200 g	Cevada Torrada
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Envase

4g/L

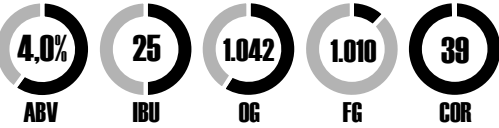
Priming com 4g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Black Jack



Irish Stout 20L

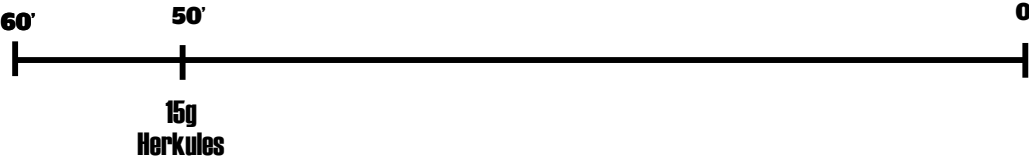
Ingredientes

2,75 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
400 g	Cevada Torrada
15 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

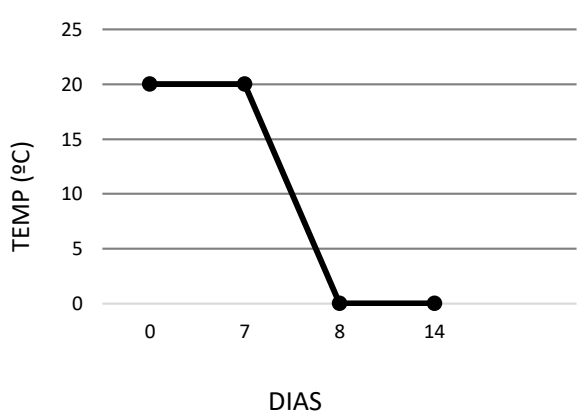
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Brale Centennial



Brazilian Ale 10L

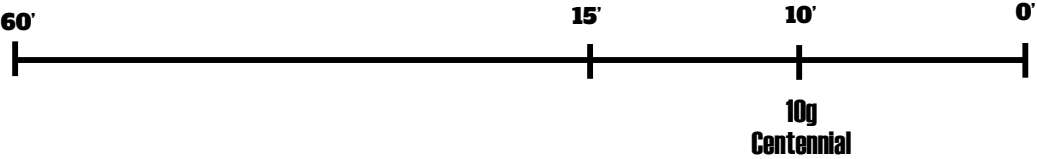
Ingredientes

1,9 kg	Malte Pilsen
300g	Flocos de Milho
30 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura CN-36

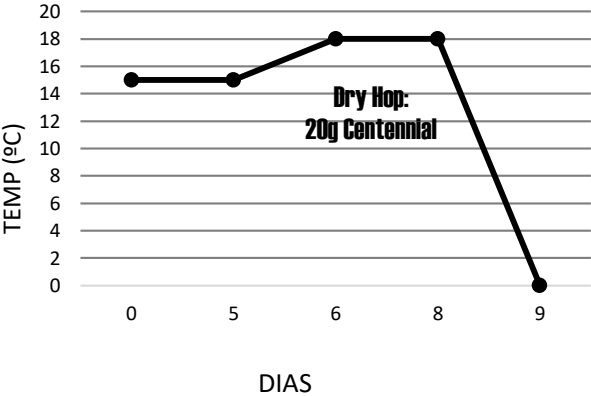
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Brale Centennial



Brazilian Ale 20L

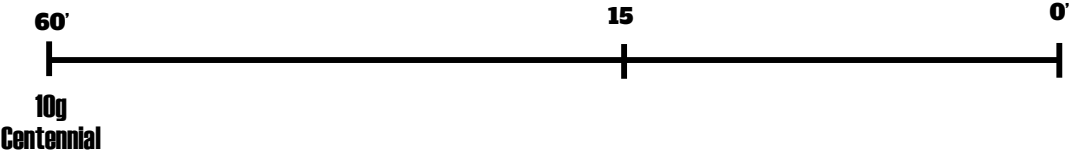
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
500g	Flocos de Milho
50 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura CN-36

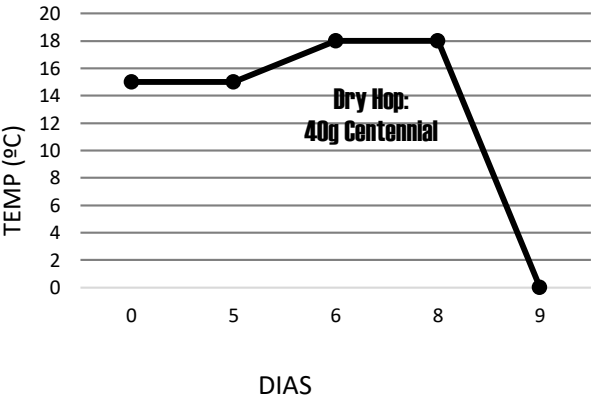
Mostura



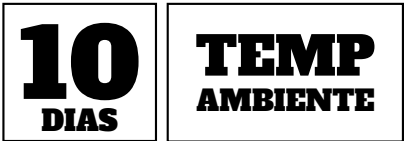
Fervura 60 min



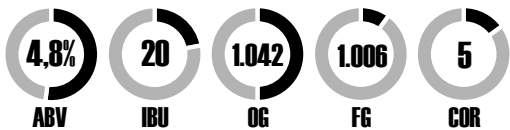
Fermentação / Maturação



Envase



Brale Citra



Mostura

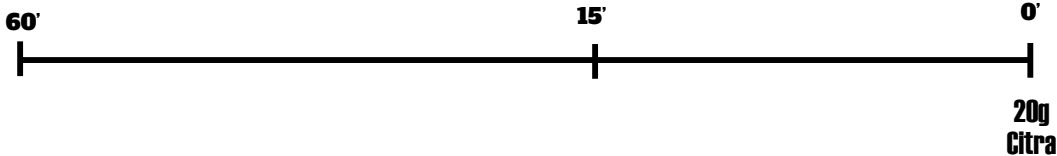
69°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA INICIAL **ÁGUA LAVAGEM**

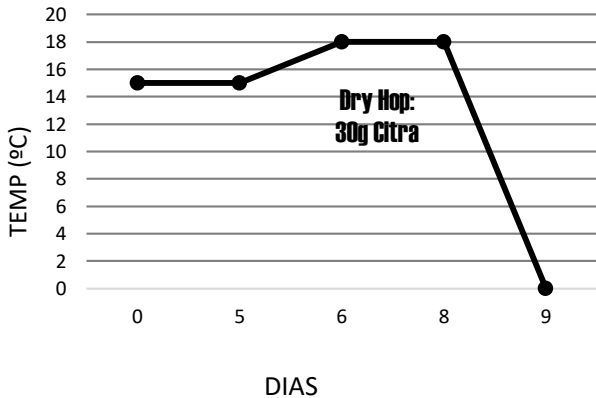
 **73°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Brazilian Ale 10L

Ingredientes

2,1kg	Malte Pilsen
10g	Malte Black
75g	Açúcar comum (não incluso)
50 g	Lúpulo Citra
1	Levedura CN-36

Envase

6g/L

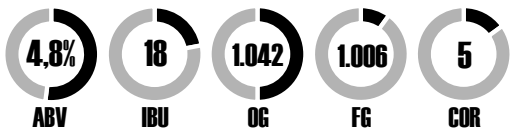
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Brale Citra



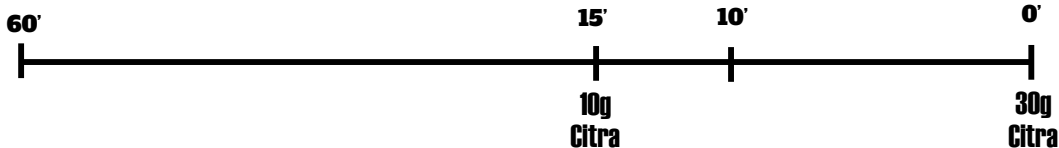
Mostura

69°C  **60 min**

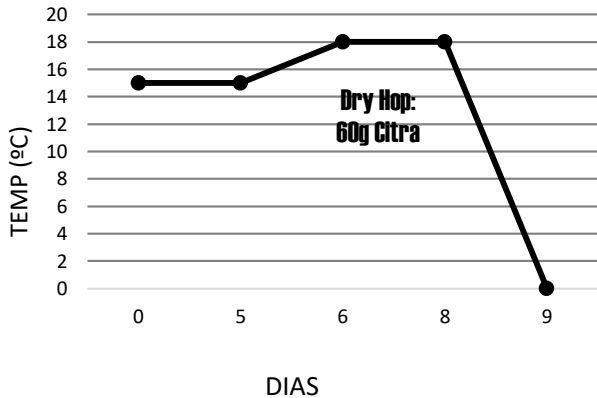
20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM**

 **73°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Brazilian Ale 20L

Ingredientes

3,5kg	Malte Pilsen
20g	Malte Black
150g	Açúcar comum (não incluso)
100 g	Lúpulo Citra
1	Levedura CN-36

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

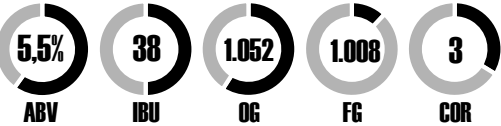
10 DIAS

TEMP AMBIENTE

☐ Não é possível exibir esta imagem.

CERVEJA FÁCIL !

Bollywood



American IPA 5L

Ingredientes

1,3 kg	Malte Pilsen
20 g	Lúpulo Chinook
1	Levedura American Ale

Mostura

65°C

 60 min

 05

 02

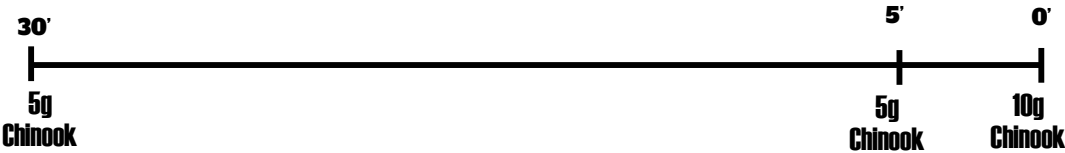
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

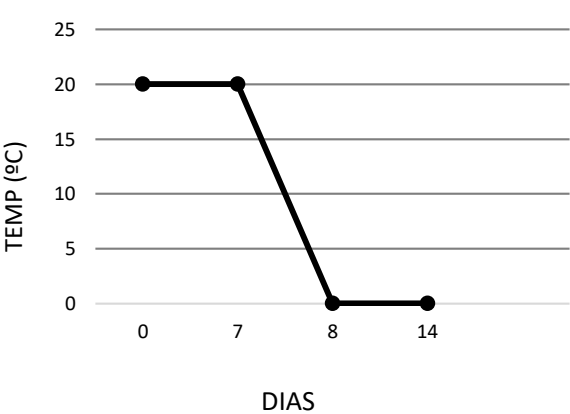
 70°C

 70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

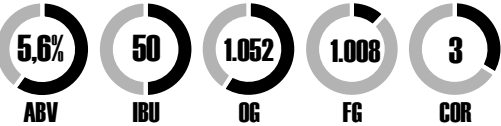
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Bollywood



American IPA 10L

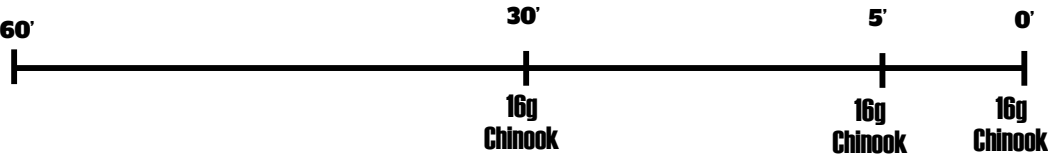
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
50 g	Lúpulo Chinook
1	Levedura American Ale

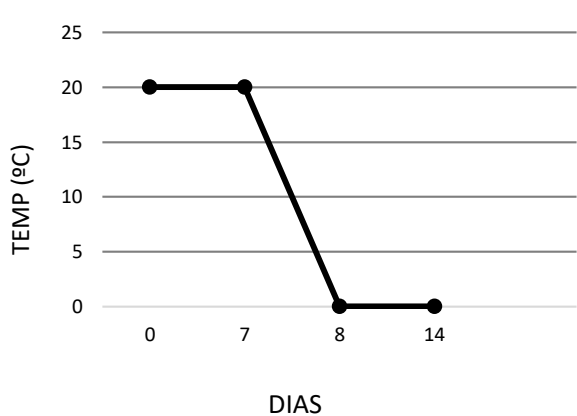
Mostura



Fervura 60 min



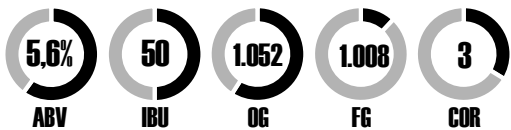
Fermentação / Maturação



Envase



Bollywood



Mostura

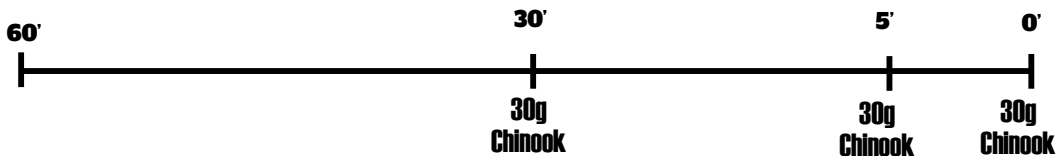
65°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM**

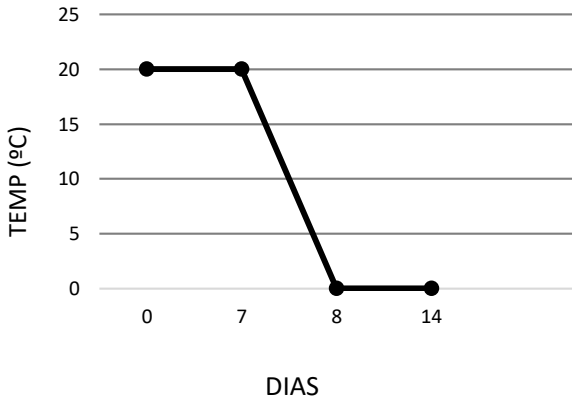
70°C

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



American IPA

Ingredientes

5,0 kg	Malte Pilsen
90 g	Lúpulo Chinook
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

BPA



Belgian Pale
Ale 10L

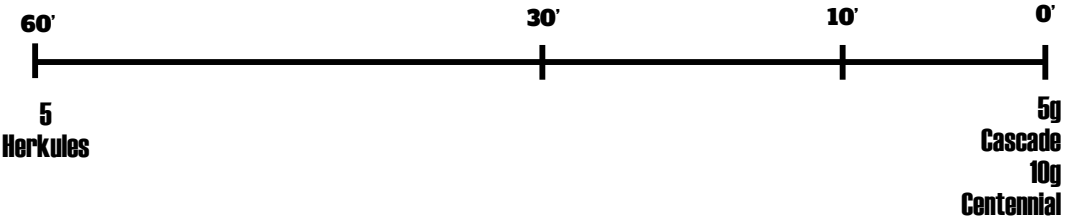
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
5 g	Lúpulo Herkules
10g	Lúpulo Cascade
20g	Lúpulo Centennial
1	Levedura T-58

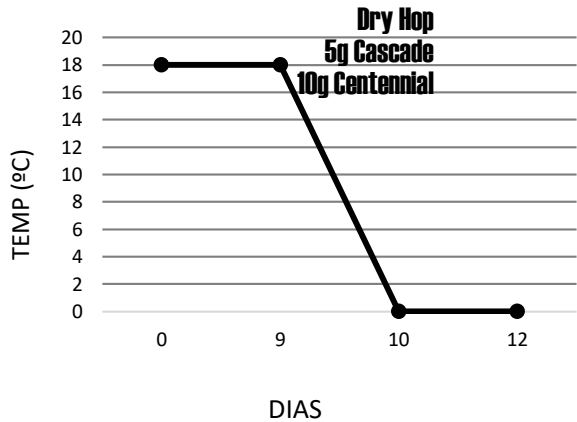
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



BPA



Belgian Pale Ale 20L

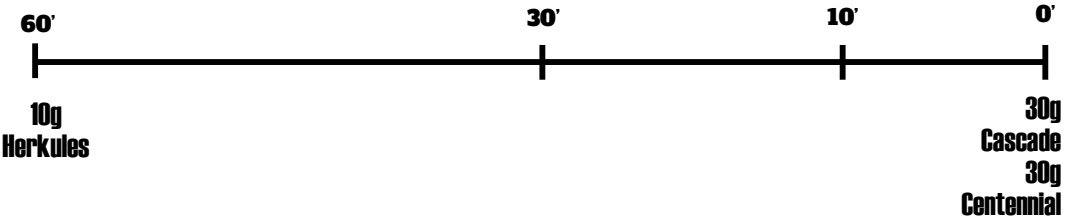
Ingredientes

4.0 kg	Malte Pilsen
1.0 kg	Malte Munich
10 g	Lúpulo Herkules
30g	Lúpulo Cascade
30g	Lúpulo Centennial
1	Levedura T-58

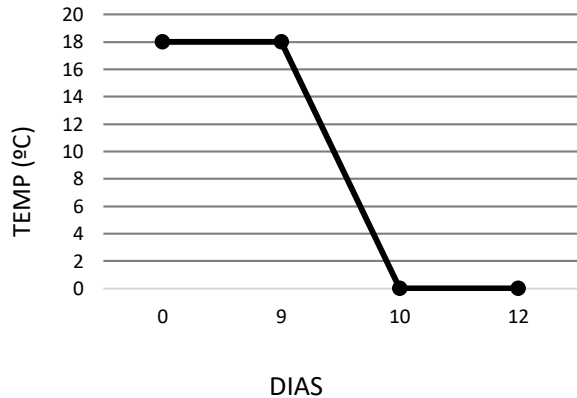
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Brave New Hop



English IPA
10L

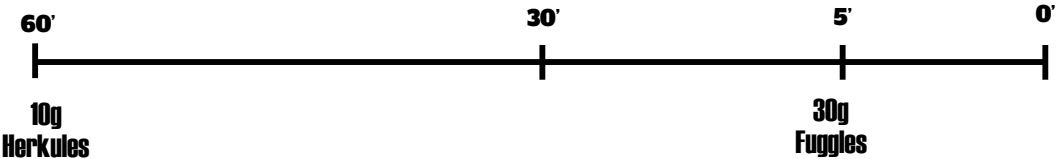
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
1,5 kg	Malte Pale Ale
20 g	Malte Black
10 g	Lúpulo Herkules
60 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura English Ale

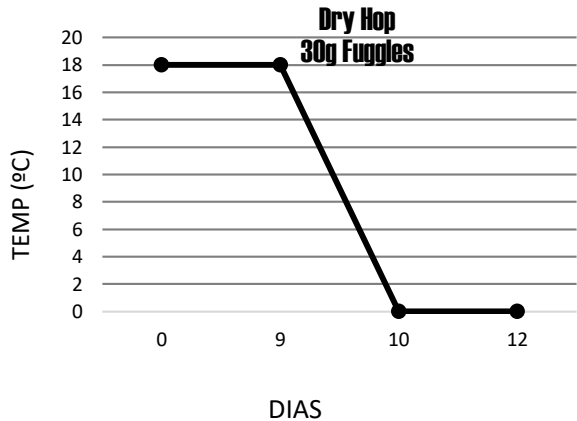
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação

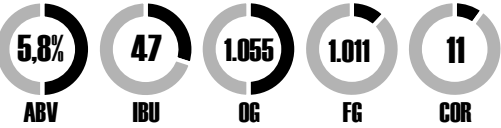


Envase



CERVEJA FÁCIL

Brave New Hop



English IPA
20L

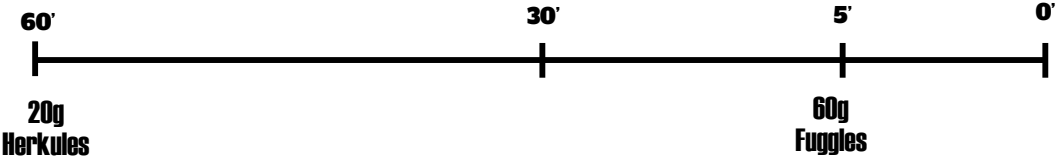
Ingredientes

2,7 kg	Malte Pilsen
2,5 kg	Malte Pale Ale
40 g	Malte Black
20 g	Lúpulo Herkules
120 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura English Ale

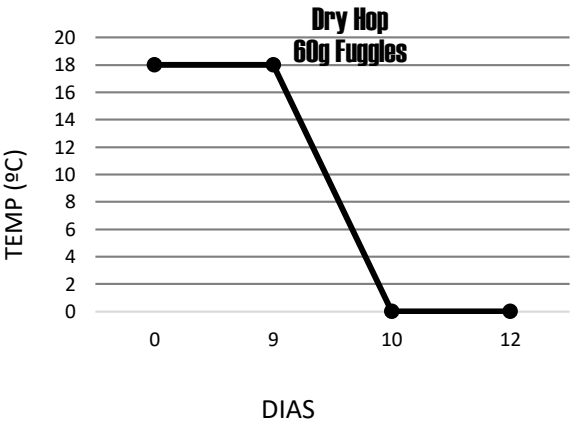
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L Primming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

CERVEJA FÁCIL

Buddy



Mostura

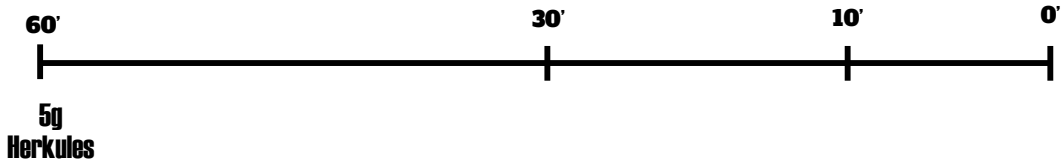
64°C  **60 min**

10 **LITROS** **5** **LITROS**

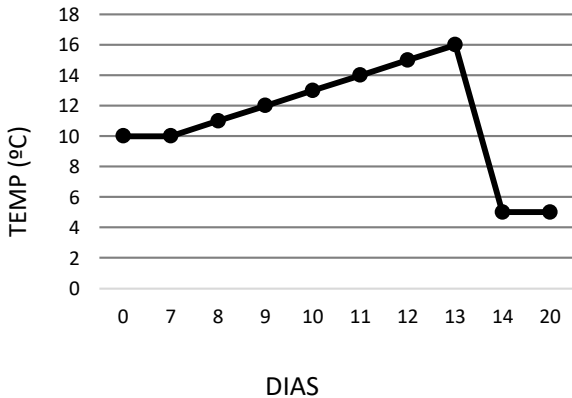
ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

 **69°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



American Lager 10L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

1,5kg	Malte Pilsen
500g	Flocos de Arroz
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Buddy



Mostura

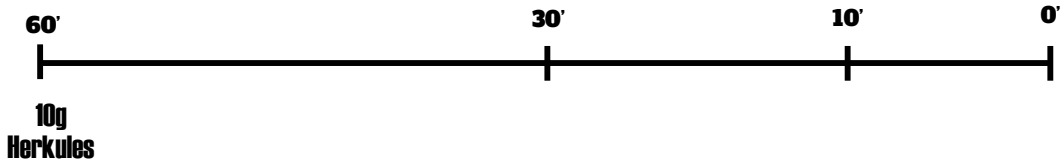
64°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM**

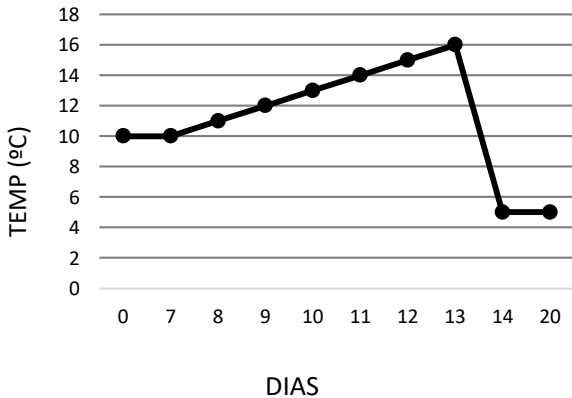
 **69°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



American Lager 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

3,0kg	Malte Pilsen
1,0kg	Flocos de Arroz
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Buddy



American Lager 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

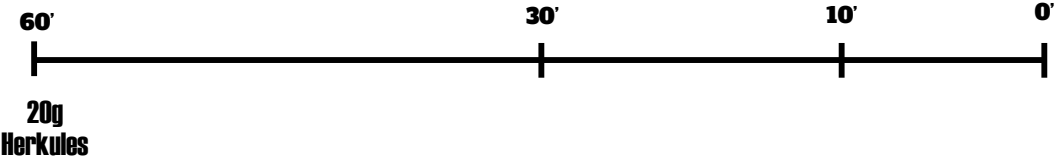
Ingredientes

6,0kg	Malte Pilsen
2,0kg	Flocos de Arroz
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

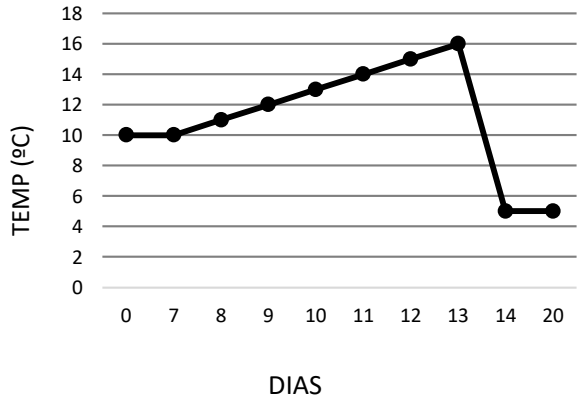
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



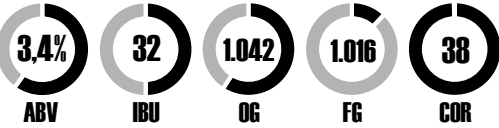
Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

CERVEJA FÁCIL

Café de Buteco



Irish Stout 10L

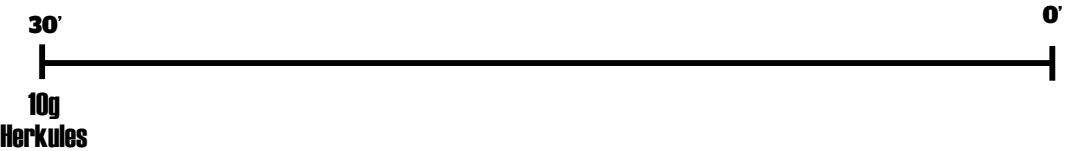
Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Flocos de milho
250 g	Cevada Torrada
200g	Aveia em Flocos
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

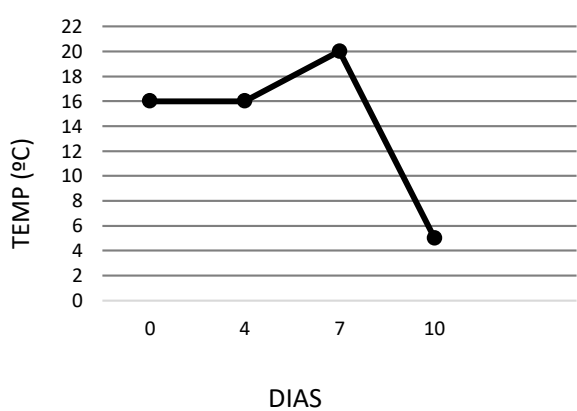
Mostura



Fervura 30 min



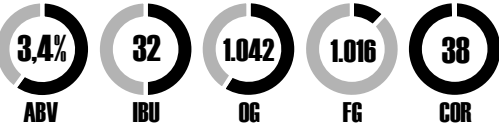
Fermentação / Maturação



Envase



Café de Buteco



Irish Stout 20L

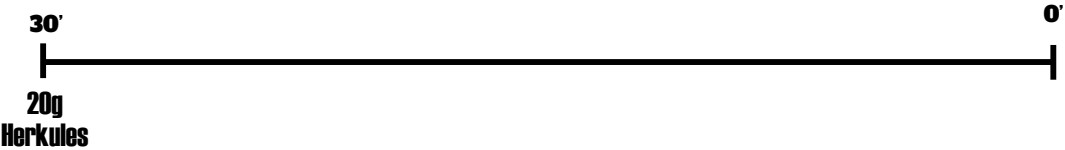
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de milho
500 g	Cevada Torrada
400g	Aveia em Flocos
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

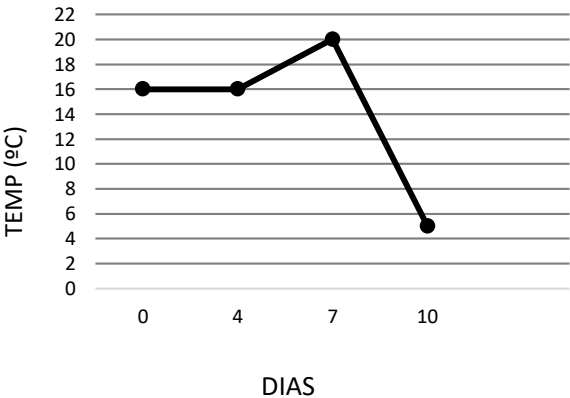
Mostura



Fervura 30 min



Fermentação / Maturação

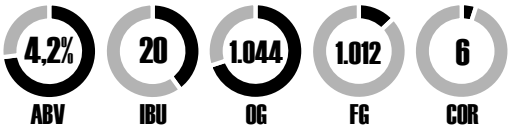


Envase



CarnaWit

Witbier 10L



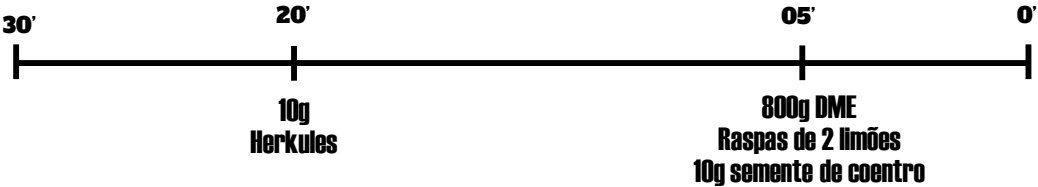
Ingredientes

800 g	Malte de Trigo
800 g	Extrato de Malte (DME)
10 g	Lupulo Herkules
10 g	Semente de Coentro
2	Limão Siciliano (não acompanha)
1	Levedura T-58

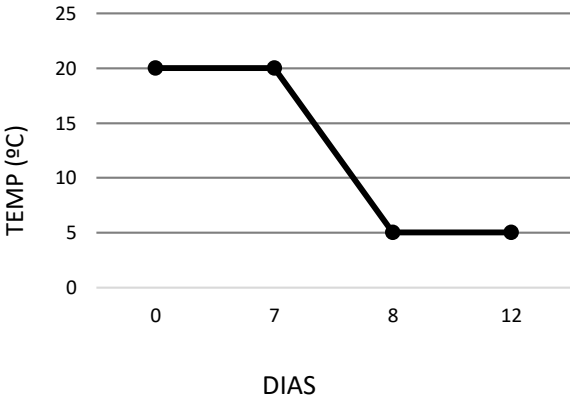
Mostura



Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS
TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

CarnaWit

Witbier 20L



ABV



IBU



OG



FG



COR

Mostura

65°C



30 min



ÁGUA
INICIAL

22

LITROS



ÁGUA
LAVAGEM

0

LITROS



70°C



00°C

Ingredientes

1,6 kg	Malte de Trigo
1,6 kg	Extrato de Malte (DME)
15 g	Lupulo Herkules
20 g	Semente de Coentro
3	Limão Siciliano (não acompanha)
1	Levedura T-58

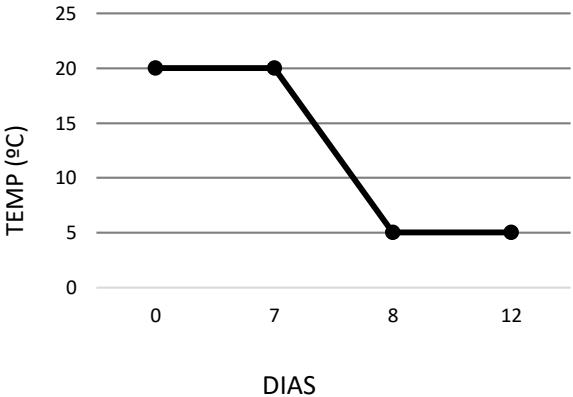
Fervura



30 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

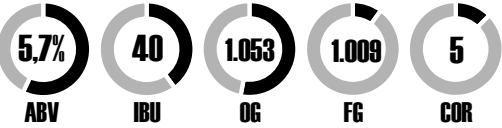
Priming com
5g de açúcar por
litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Centennial IPL



India Pale Lager 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

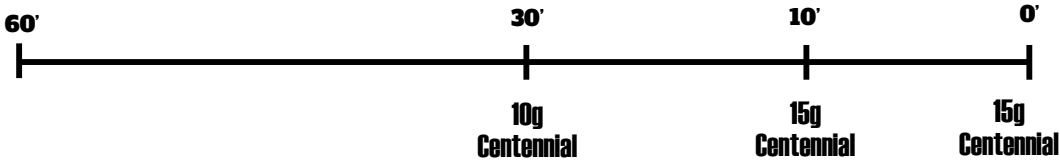
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 150ebc
70 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura Lager

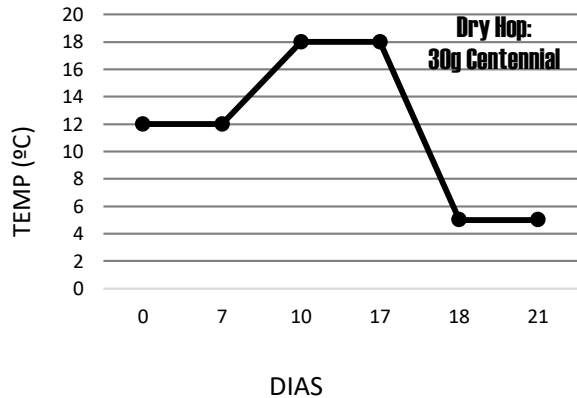
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

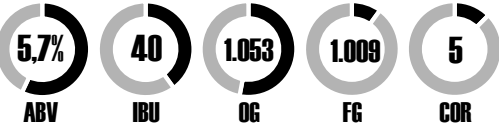
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Centennial IPL



India Pale Lager 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

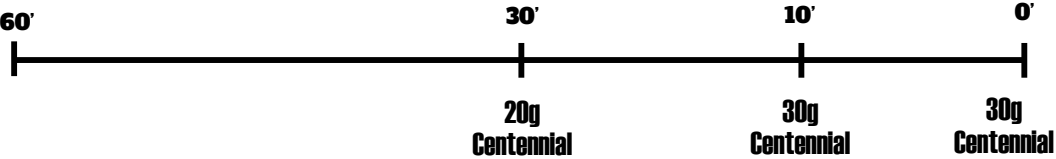
Ingredientes

5,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 150ebc
130g	Lúpulo Centennial
1	Levedura Lager

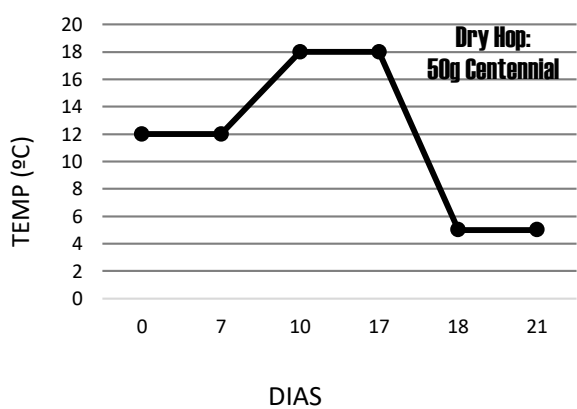
Mostura



Fervura 60 min



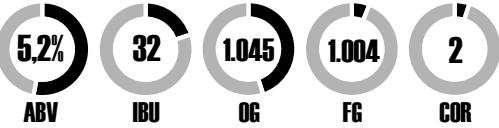
Fermentação / Maturação



Envase



Citrus Saison



Belgian Saison 10L

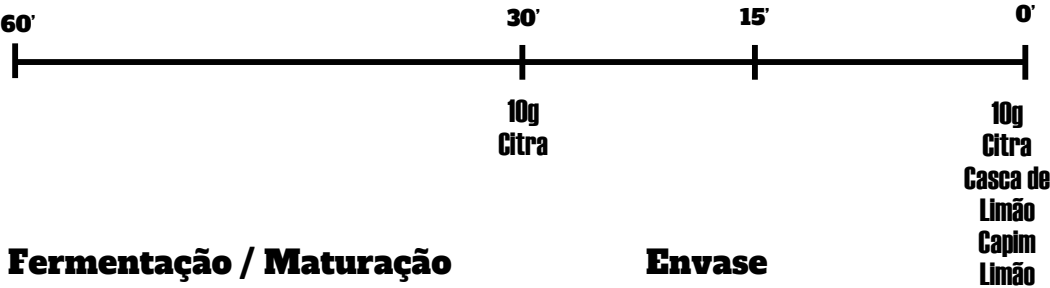
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte de Trigo
100 g	Açúcar Comum (Não Incluso)
20 g	Lúpulo Citra
1	Casca de 2 limões Tahiti (Não Incluso)
1g	Capim limão (Não Incluso)
1	Levedura BE-134 Saison

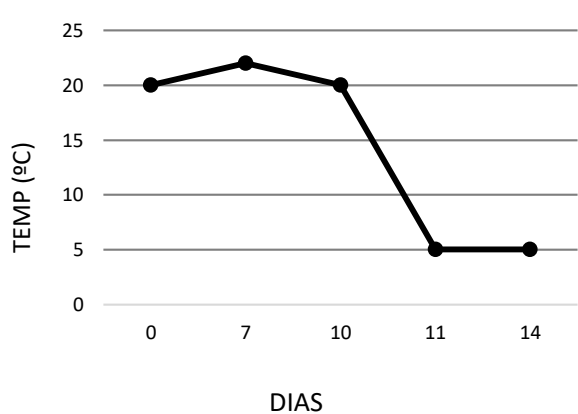
Mostura



Fervura 60 min



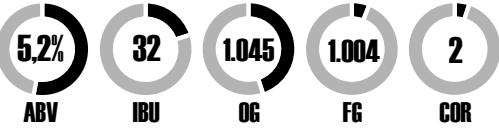
Fermentação / Maturação



Envase



Citrus Saison



Belgian Saison 20L

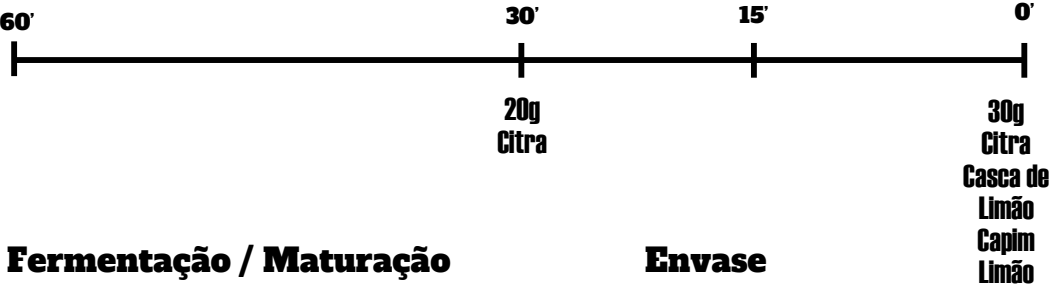
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte de Trigo
200 g	Açúcar Comum (Não Incluso)
50 g	Lúpulo Citra
2	Casca de 2 limões Tahiti (Não Incluso)
2g	Capim limão (Não Incluso)
1	Levedura BE-134 Saison

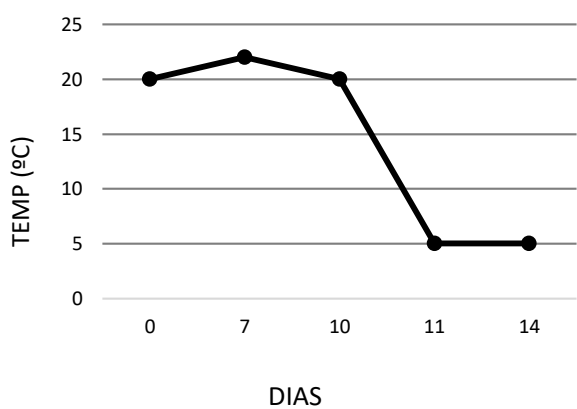
Mostura



Fervura 60 min



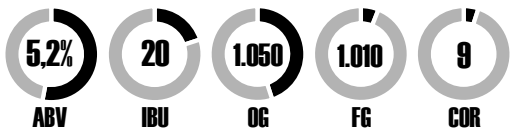
Fermentação / Maturação



Envase



Ctrl + Malt + Del



Mostura

65°C  **60 min**

Infographic showing water consumption and temperature for initial water and washing:

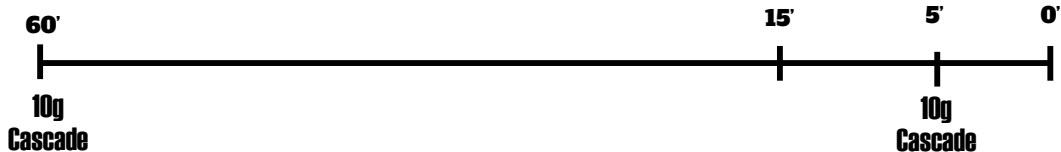
- ÁGUA INICIAL**: 10 LITROS (10 Liters)
- ÁGUA LAVAGEM**: 05 LITROS (5 Liters)
- 70°C** (Temperature for both)

American Blonde Ale 10L

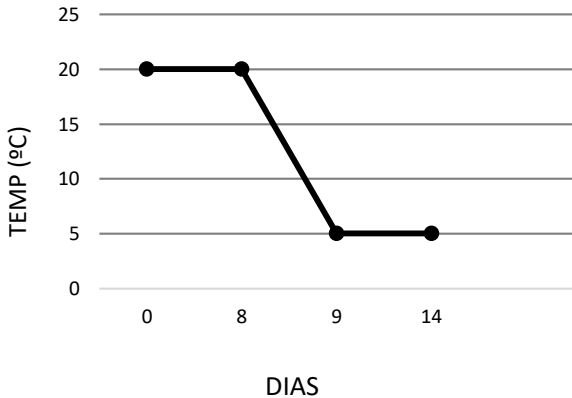
Ingredientes

1,1 kg	Malte Pilsen
700 g	Malte Munich
500 g	Malte Pale Ale
100 g	Malte Caramelo 100ebc
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura CN36

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Ctrl + Malt + Del



American Blonde Ale 20L

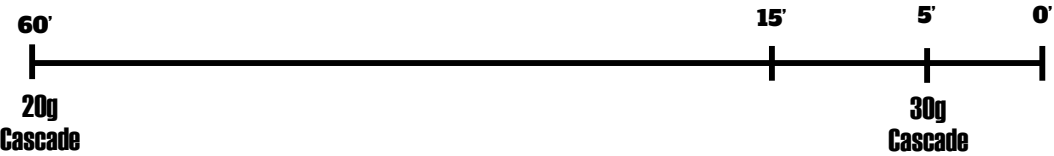
Ingredientes

2,2 kg	Malte Pilsen
1,5 kg	Malte Munich
1,0 kg	Malte Pale Ale
200 g	Malte Caramelo 100ebc
50 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura CN36

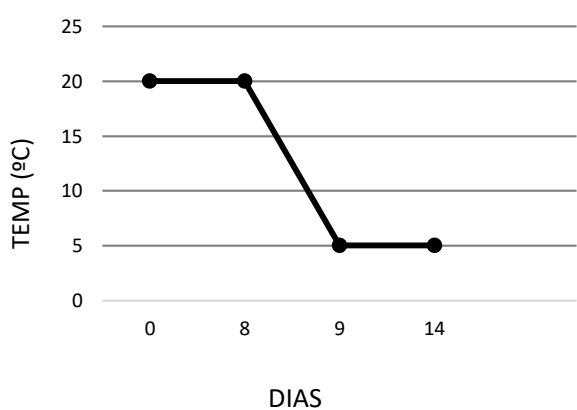
Mostura



Fervura 60 min



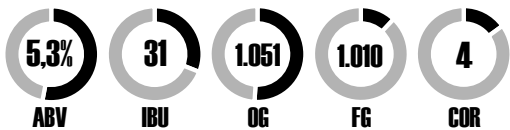
Fermentação / Maturação



Envase



Czech Me In!



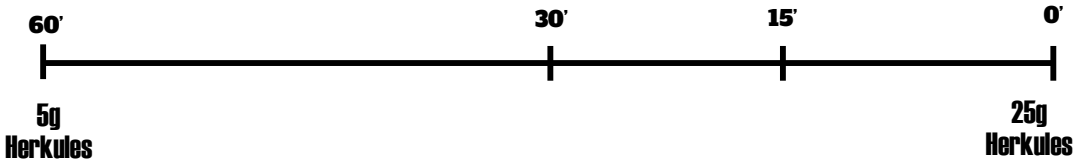
Mostura

68°C  **60 min**

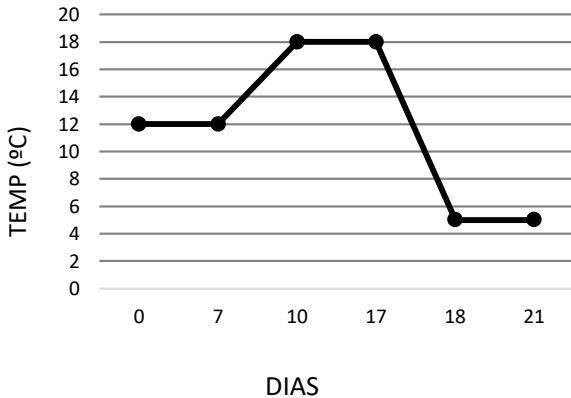
10 **LITROS** **05** **LITROS**

 **72°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Bohemian Pilsner 10L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Munich
200 g	Malte Vienna
30 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

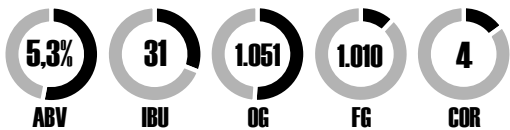
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Czech Me In!



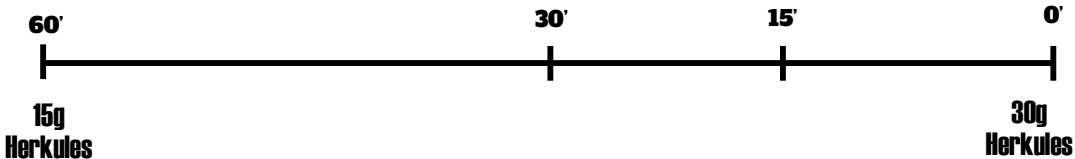
Mostura

68°C  **60 min**

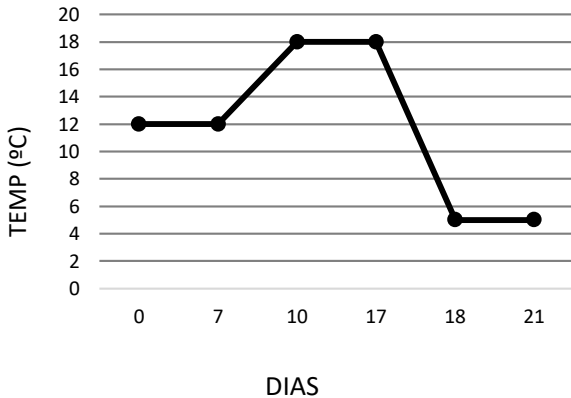
20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM** **LITROS**

 **72°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Bohemian Pilsner 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
500 g	Malte Vienna
45 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

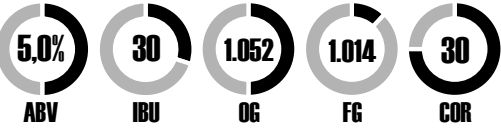
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Dark Room



English Porter 10L

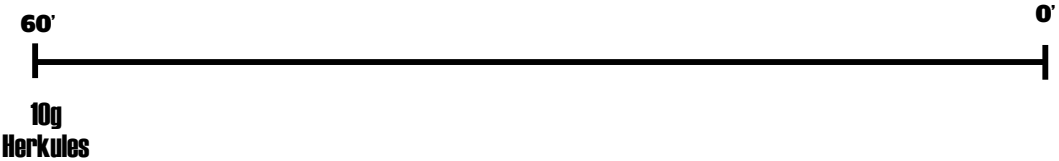
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramel400ebc
150 g	Malte Chocolate
10g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

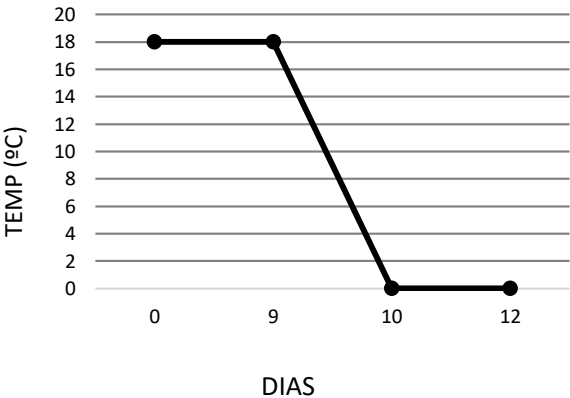
Mostura



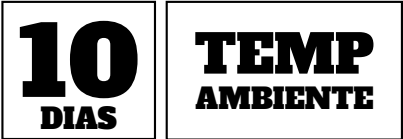
Fervura 60 min



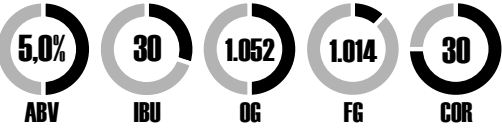
Fermentação / Maturação



Envase



Dark Room



English Porter 20L

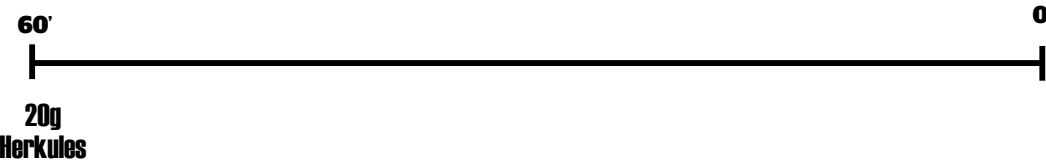
Ingredientes

4,5 kg	Malte Pilsen
600 g	Malte Caramelo 400ebc
300 g	Malte Chocolate
20g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

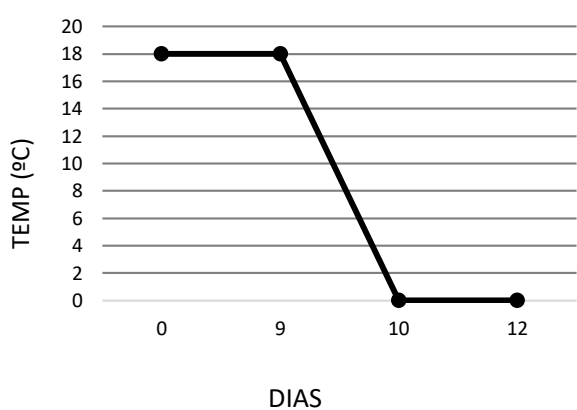
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Desafio Cerveja Fácil Receita 1

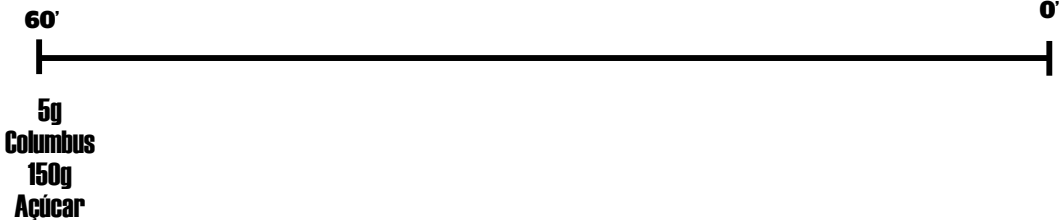


Mostura

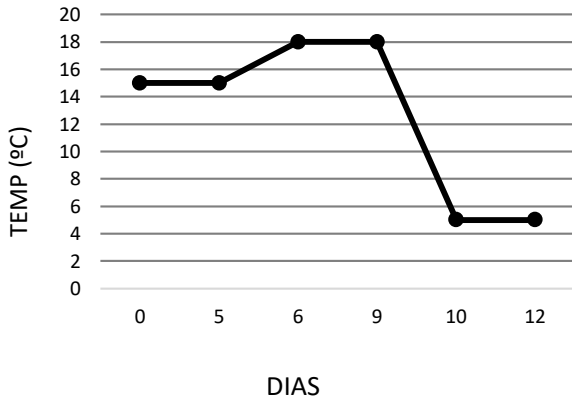
68°C  **60 min**

The infographic is divided into two columns. The left column represents the 'initial' stage, featuring a single water drop icon above the number '10', the text 'ÁGUA INICIAL' and 'LITROS' in bold, and a thermometer icon above '72°C'. The right column represents the 'washing' stage, featuring two water drop icons above the number '5', the text 'ÁGUA LAVAGEM' and 'LITROS' in bold, and a thermometer icon above '70°C'.

Estágio	Consumo (Litros)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	10	72°C
ÁGUA LAVAGEM	5	70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Cream Ale 10L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code

A receita do vídeo pode apresentar insumos diferentes mas tem o mesmo conceito

Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Flocos de Milho
150 g	Açúcar Refinado (não acompanha)
5g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Desafio Cerveja Fácil Receita 2



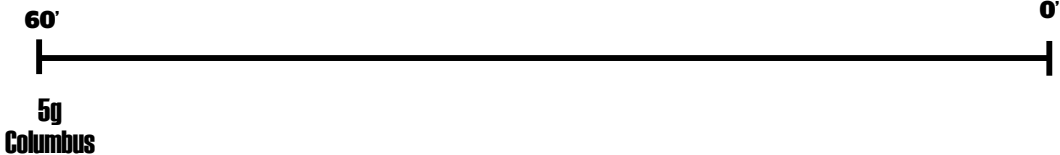
Mostura

69°C  **60 min**

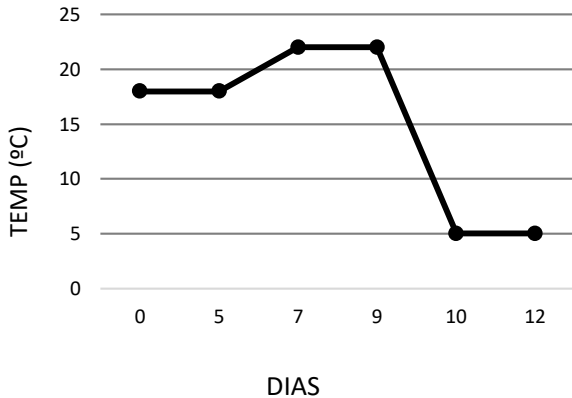
The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of 10 LITROS (Liters) at a temperature of 73°C. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of 5 LITROS (Liters) at a temperature of 70°C.

Estágio	Consumo de Água (Litros)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	10	73°C
ÁGUA LAVAGEM	5	70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Irish Red Ale 10L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code

A receita do vídeo pode apresentar insumos diferentes mas tem o mesmo conceito

Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Flocos de Milho
200 g	Malte Caramelo 150ebc
20 g	Malte Black
5g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

Envase

5g/L

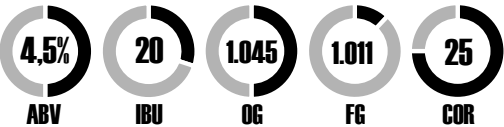
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Desafio Cerveja Fácil Receita 3



Brown Ale
10L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito

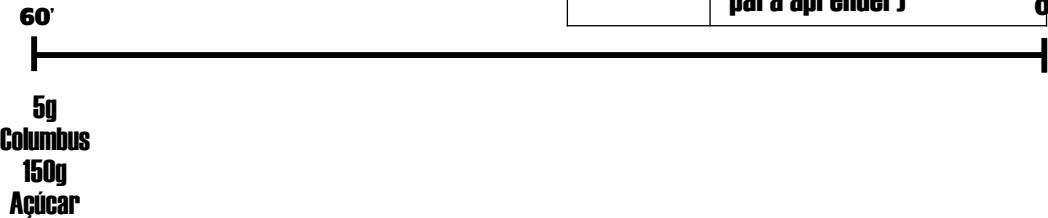
Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Flocos de Milho
200 g	Malte Caramelo 150ebc
80 g	Malte Black
150g	Açúcar refinado (Não acompanha)
5g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

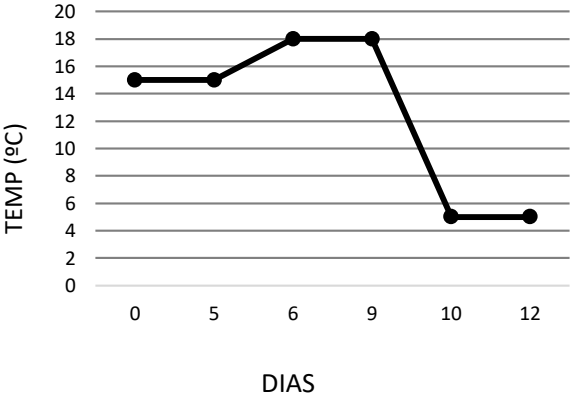
Mostura



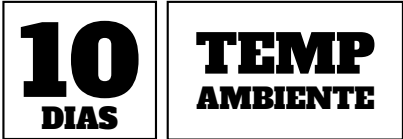
Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Desafio Cerveja Fácil Receita 4

APA 10L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito



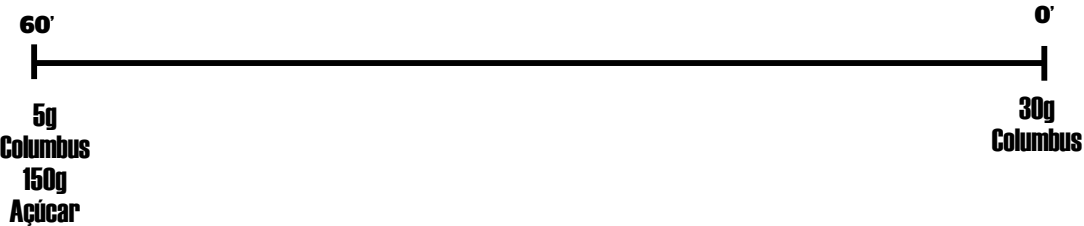
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
150 g	Açúcar Refinado (não acompanha)
35g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

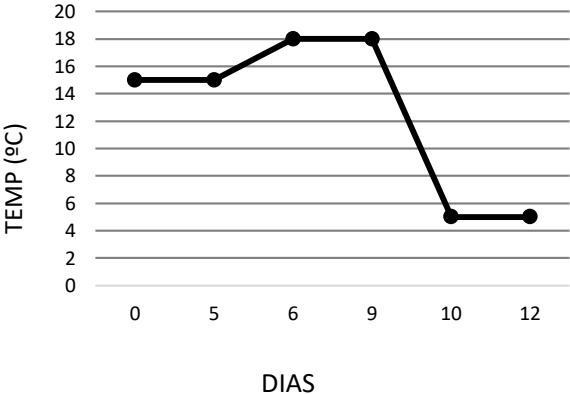
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Desafio Cerveja Fácil Receita 1

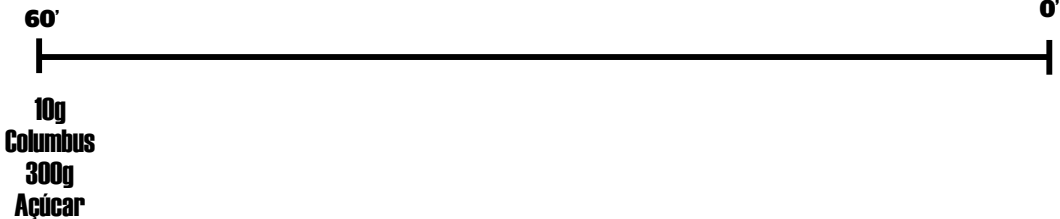


Mostura

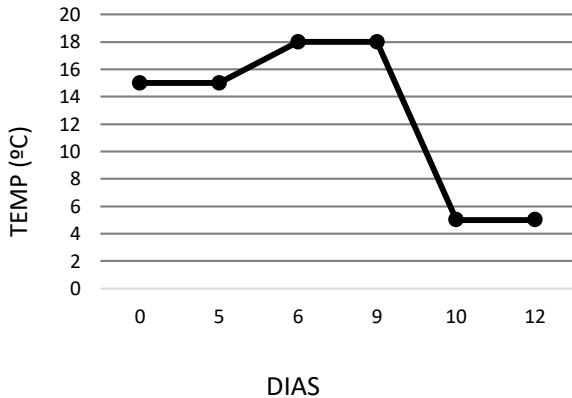
68°C  **60 min**

The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of 20 LITROS (Liters) and a temperature of 72°C. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of 10 LITROS and a temperature of 70°C.

Estágio	Ícone	Consumo (LITROS)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	1 gota	20	72
ÁGUA LAVAGEM	2 gotas	10	70

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Cream Ale 20L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code

A receita do vídeo pode apresentar insumos diferentes mas tem o mesmo conceito

Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Milho
300 g	Açúcar Refinado (não acompanha)
10g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

Envase

5g/L

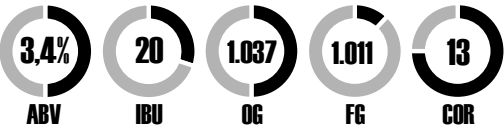
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Desafio Cerveja Fácil Receita 2



Irish Red
Ale 20L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito

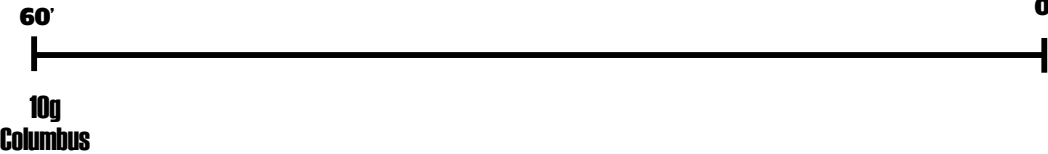
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Milho
400 g	Malte Caramelo 150ebc
40 g	Malte Black
10g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

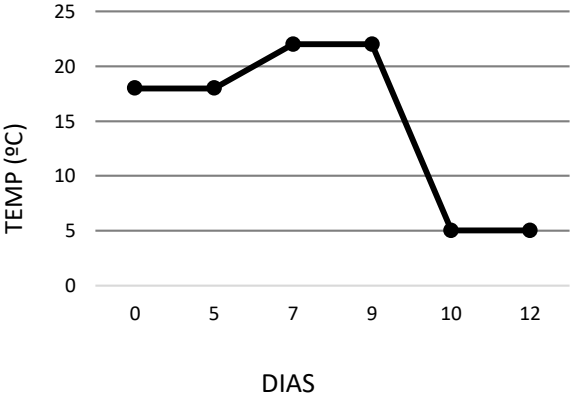
Mostura



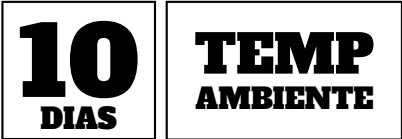
Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

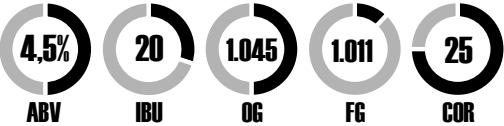


Desafio Cerveja Fácil Receita 3

Brown Ale
20L



Assista o vídeo dessa receita pelo QR-Code
A receita do vídeo pode apresentar
insumos diferentes mas tem o mesmo
conceito



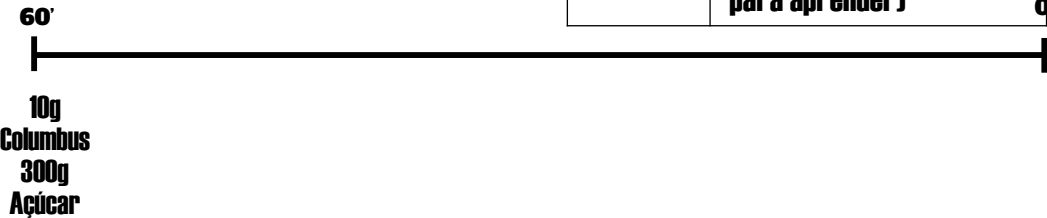
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Milho
400 g	Malte Caramelo 150ebc
160 g	Malte Black
300g	Açúcar refinado (Não acompanha)
10g	Lúpulo Columbus
1	Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

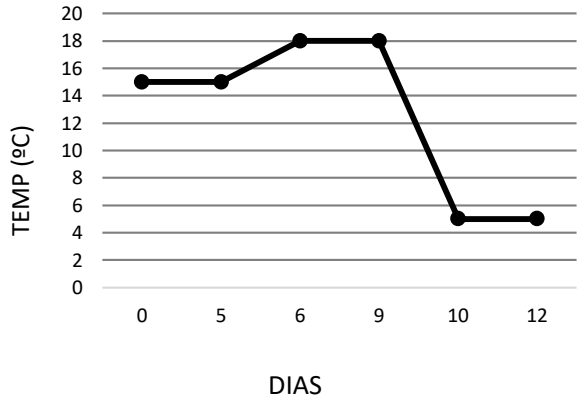
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

APA 20L



A receita do vídeo pode apresentar insumos diferentes mas tem o mesmo conceito



ABV

30

IBU

1.040

OG

1.010

FG

2

COR

69°C **60 min**



60 min



ÁGUA INICIAL

20

LITROS



ÁGUA
AVAGEM

10

LITROS

73°C



70°C

3.0 kg

Malte Pilsen

300 g

**Açúcar Refinado (não
acompanha)**

70g

Lúpulo Columbus

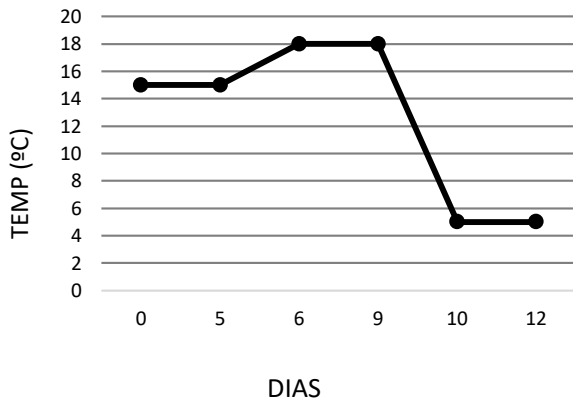
1

Metade do Starter da CN36 (Assista o vídeo para aprender)

60 min



Envase



5g/L

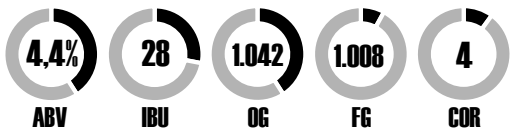
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL !

Dirt Cheap



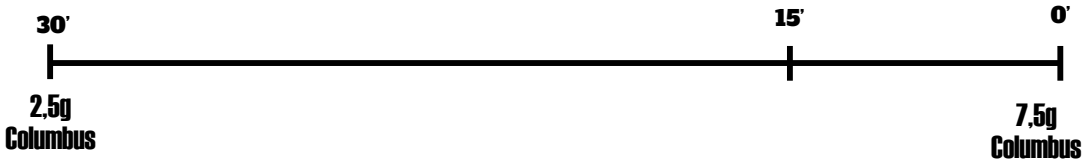
Mostura

66°C  **60 min**

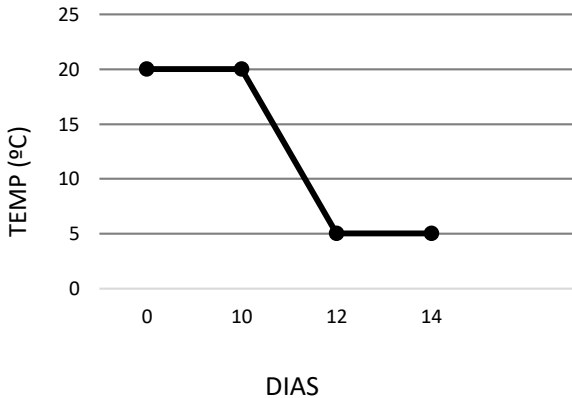
05 **LITROS** **02** **LITROS**

 **72°C**

 **70°C**

Fervura **30 min**

Fermentação / Maturação



Budget Pale Ale 5L

Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
25 g	Malte Caramelo 150ebc
10 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

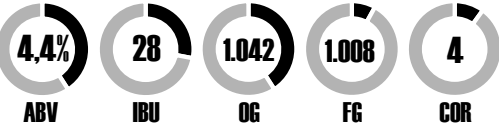
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Dirt Cheap



Budget Pale Ale 10L

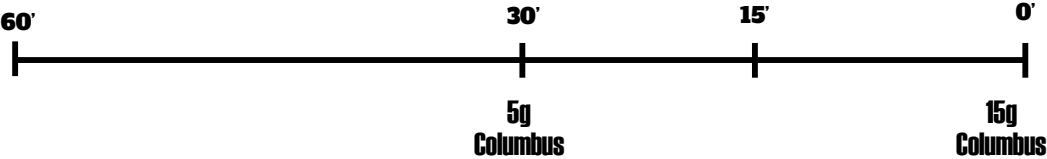
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
50 g	Malte Caramelo 150ebc
20 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

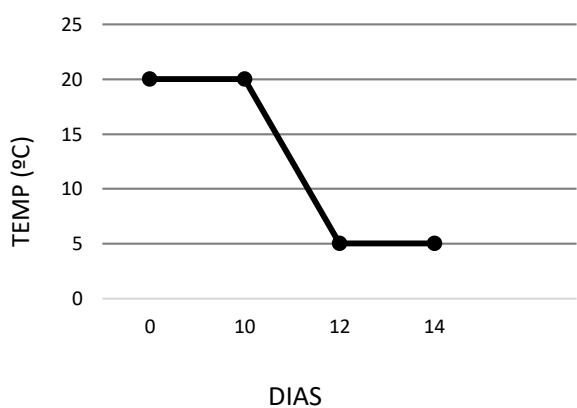
Mostura



Fervura 60 min



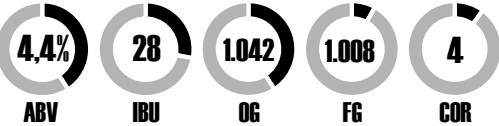
Fermentação / Maturação



Envase



Dirt Cheap



Budget Pale Ale 20L

Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 150ebc
40 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

Mostura

66°C



60 min

 20

 10

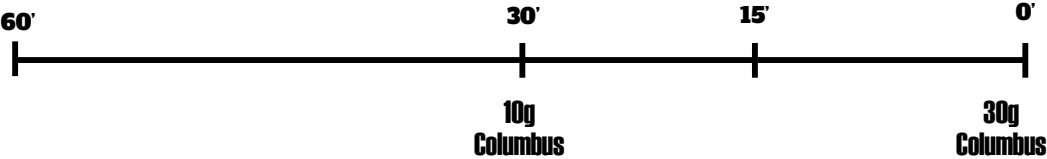
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

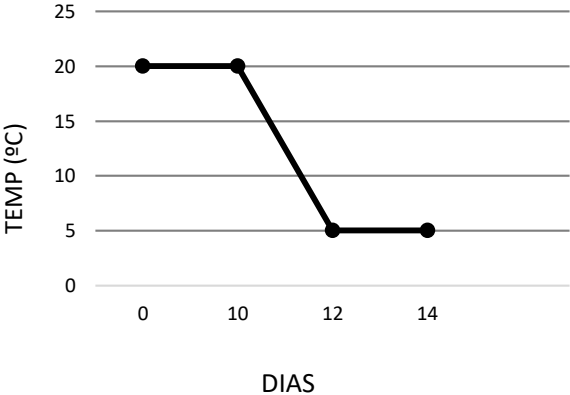
 72°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

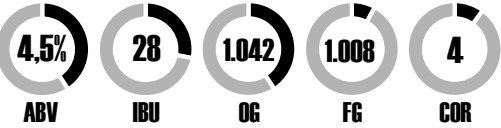
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Dirt Cheap



Budget Pale Ale 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

8,0kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 150ebc
80 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

Mostura

66°C

 60 min

 40

 20

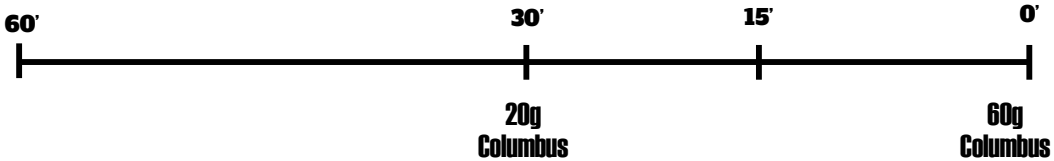
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

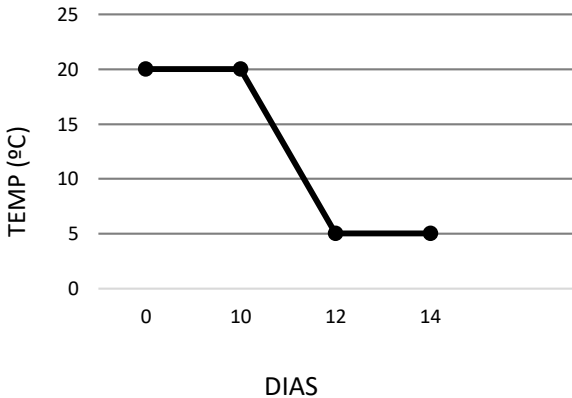
 72°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



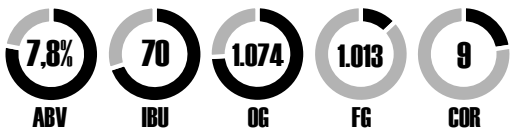
Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Double Easy IPA



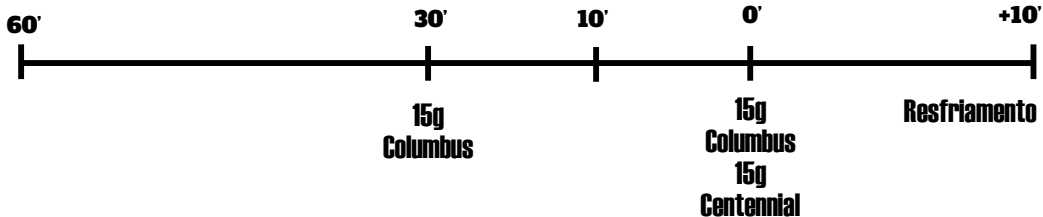
Mostura

65°C  **90 min**

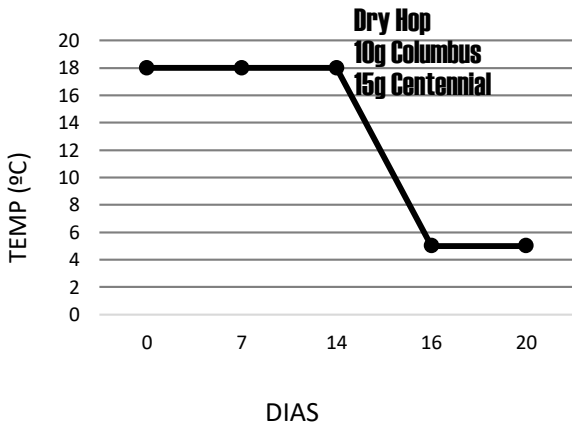
 **10**  **6**
ÁGUA INICIAL LITROS **ÁGUA LAVAGEM LITROS**

 **72°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Imperial IPA 10L

Ingredientes

3.5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 200ebc
40 g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

Envase

5g/L

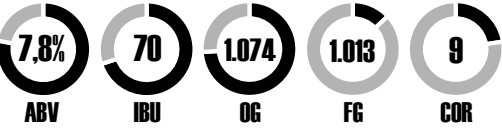
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Double Easy IPA



Imperial IPA 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

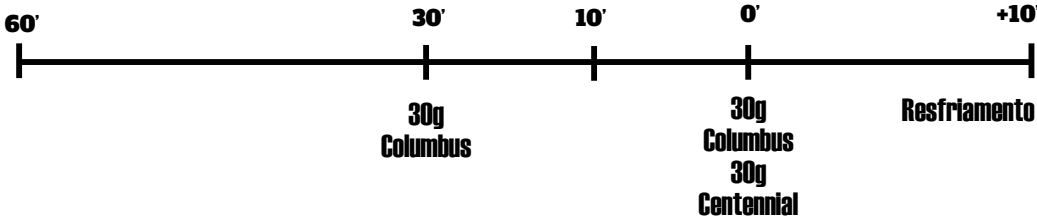
Ingredientes

7.0 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 200ebc
90 g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

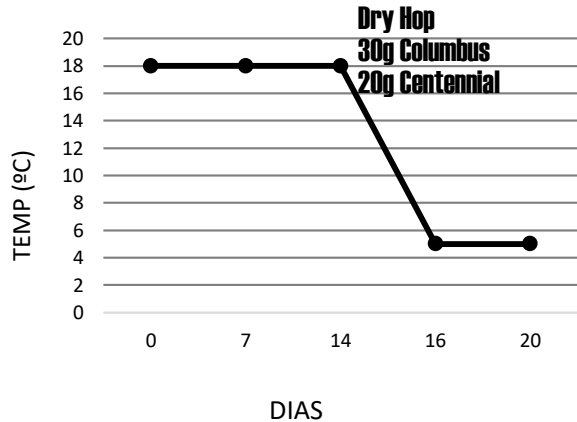
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Dunkel Nukem



Munich Dunkel 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

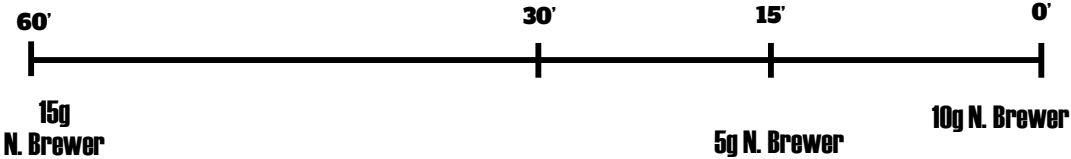
Ingredientes

1,5 kg	Malte Munich
1,0 kg	Malte Pilsen
150 g	Malte Black
30 g	Lúpulo Northern Brewer
1	Levedura Lager

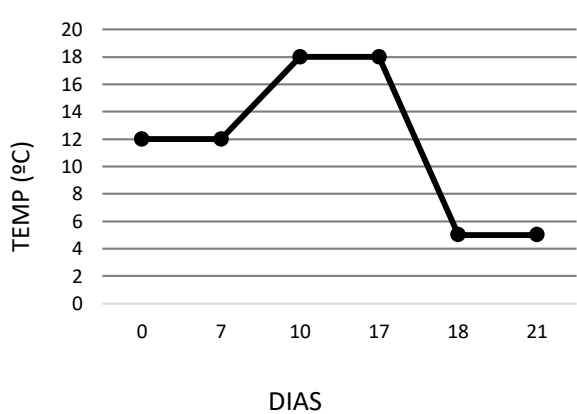
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



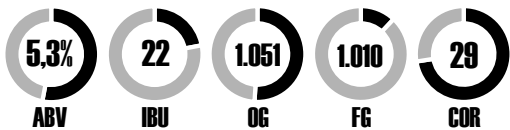
Envase

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Dunkel Nukem



Mostura

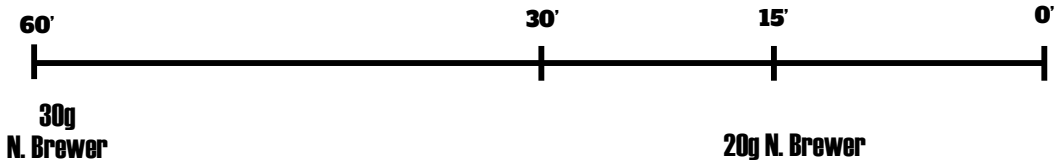
65°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM**

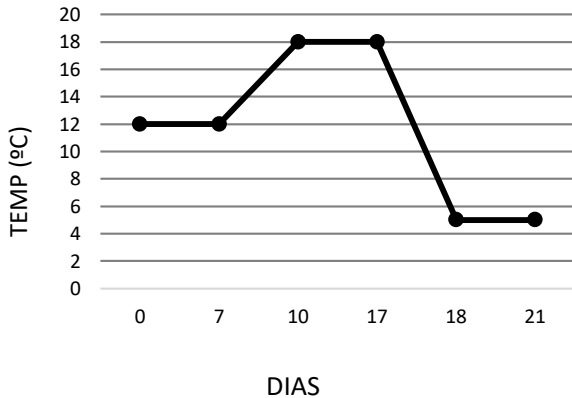
 **70°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Munich Dunkel 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

3,0 kg	Malte Munich
2,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Black
50 g	Lúpulo Northern Brewer
1	Levedura Lager

Envase

7g/L

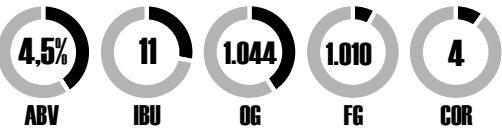
**Priming com
7g de açúcar por
litro final de cerveja**

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Duplo Malte



Premium Fake Lager 10L

Ingredientes

1,75 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Munich
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Mostura

64°C

45min

72°C

15min

9

5

ÁGUA INICIAL

LITROS

ÁGUA LAVAGEM

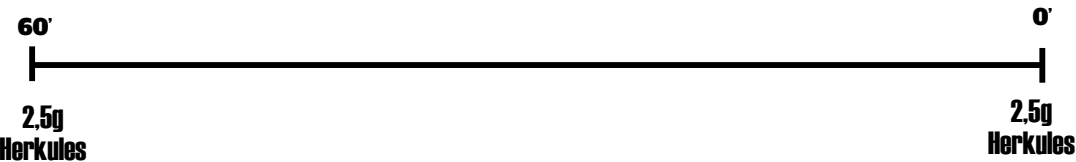
LITROS

25°C

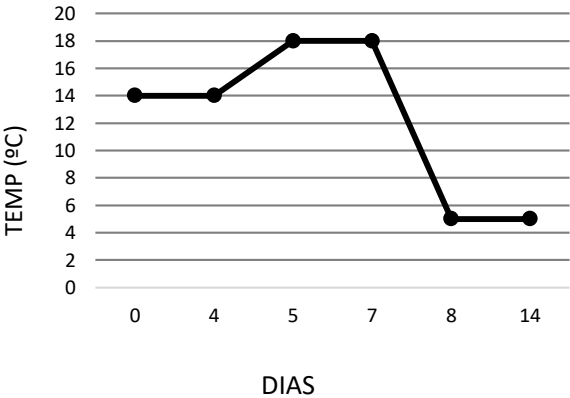
70°C

60 min

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

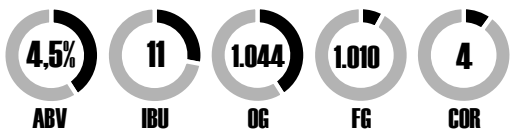
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Duplo Malte



Mostura

64°C 45min  60 min

72°C 15min
 **18**  **10**
ÁGUA INICIAL LITROS **ÁGUA LAVAGEM LITROS**

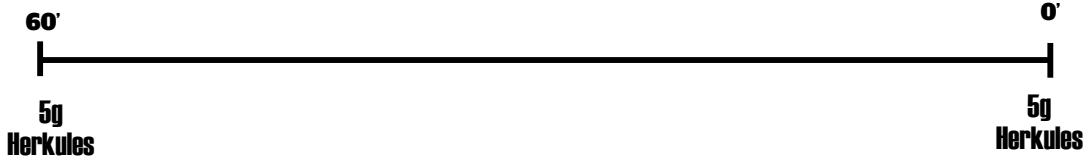
 **25°C**

 **70°C**

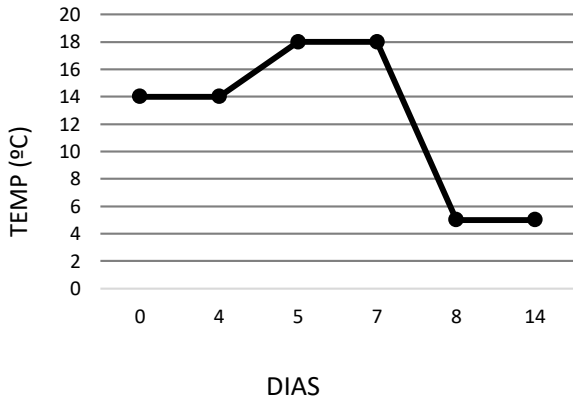
Premium Fake Lager 20L

Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Munich
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

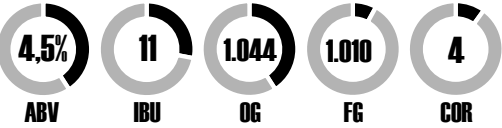
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Duplo Malte



Mostura

64°C

45min

↑

60min

72°C

15min

↑

20min

ÁGUA

36

ÁGUA

20

INICIAL

LITROS

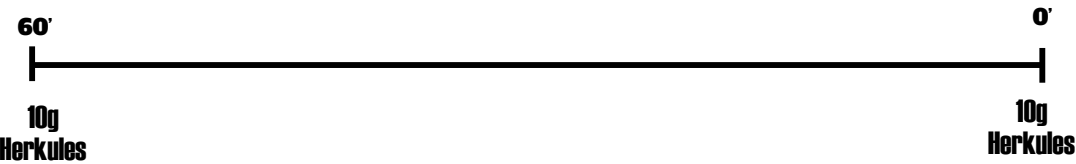
LAVAGEM

LITROS

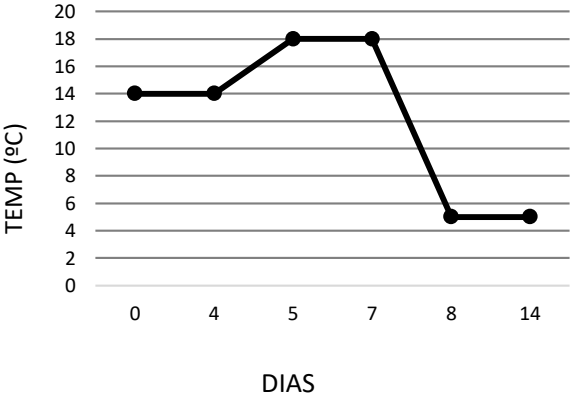
25°C

70°C

Fervura ⌚ 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja



Premium Fake Lager 40L

Ingredientes

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para: (12)99229-0572

7,0 kg	Malte Pilsen
400 g	Malte Munich
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Easy IPA



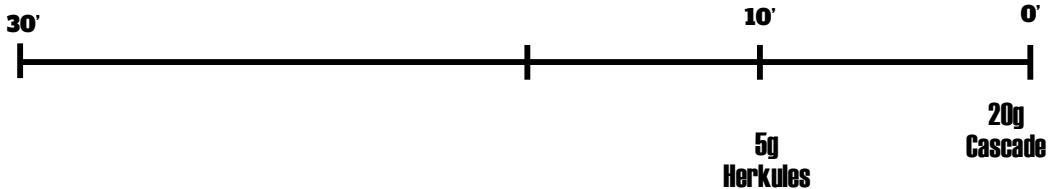
Mostura

68°C  **60 min**

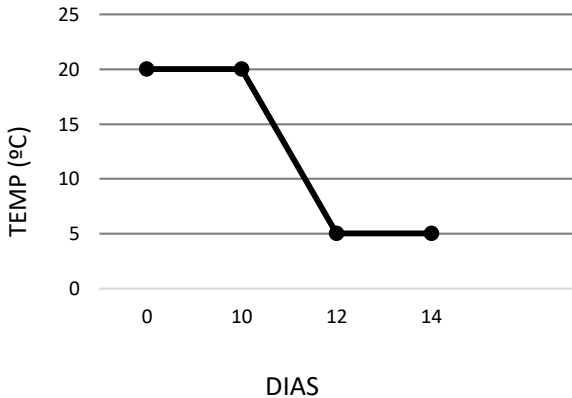
05 **ÁGUA** **LITROS** **02** **ÁGUA** **LITROS**

 **72°C**

 **70°C**

Fervura **30 min**

Fermentação / Maturação



Session IPA 5L

Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
50 g	Malte Caramelo 50ebc
5 g	Lúpulo Herkules
20g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Easy IPA



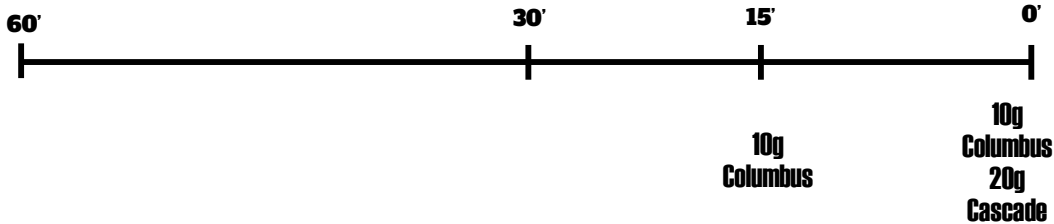
Mostura

68°C  **60 min**

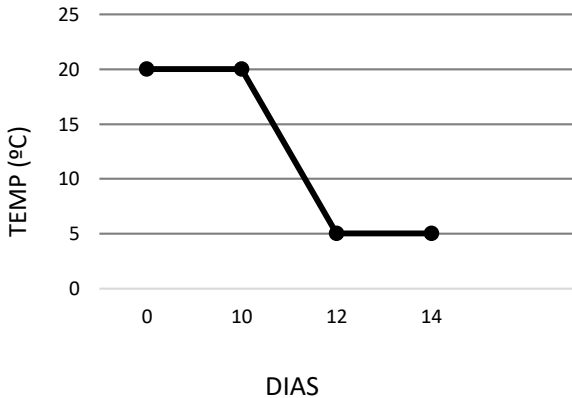
10 **LITROS** **05** **LITROS**

 **74°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Session IPA 10L

Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 50ebc
20 g	Lúpulo Columbus
20g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Easy IPA



Mostura

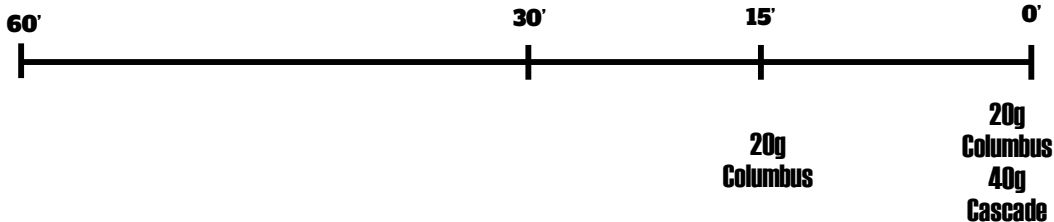
68°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM** **LITROS**

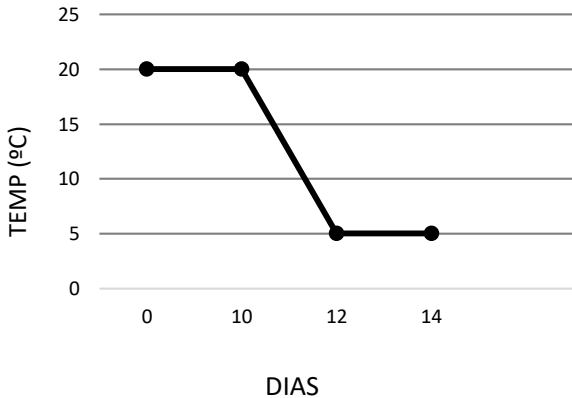
 **74°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Session IPA 20L

Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramelo 50ebc
40 g	Lúpulo Columbus
40g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

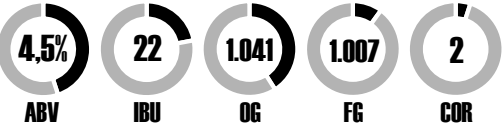
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Easy Peasy



Fake Hop Lager 10L

Ingredientes

2.0 kg	Malte Pilsen
5 g	Lúpulo Herkules
30 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura CN36

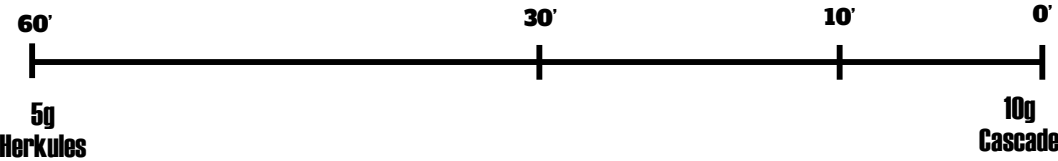
Mostura

65°C  **60 min**

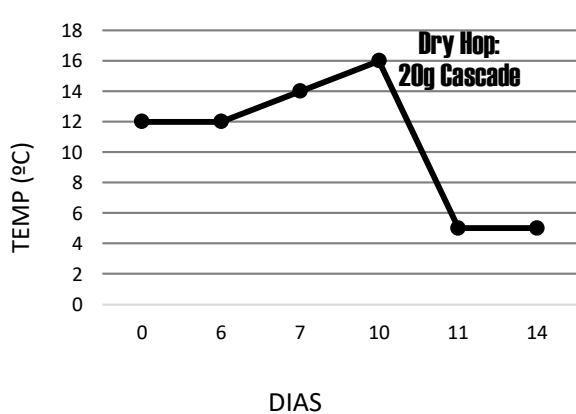
 **10**  **04**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

 **70°C**  **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

Easy Peasy



Fake Hop Lager

20L

Ingredientes

4.0 kg	Malte Pilsen
10 g	Lúpulo Herkules
50 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura CN36

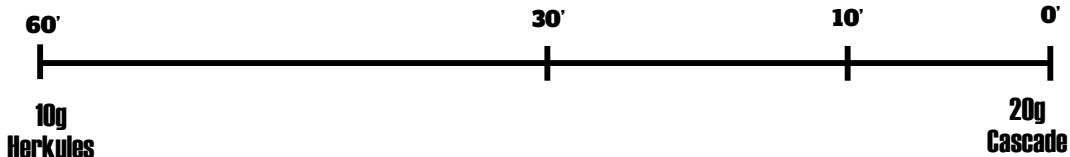
Mostura

65°C  **60 min**

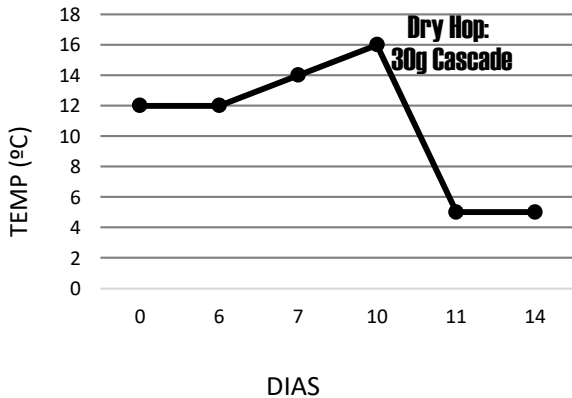
18 **LITROS** **10**
 ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

 **70°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

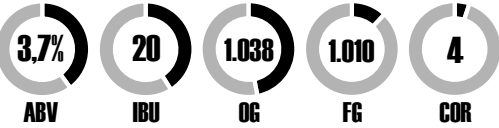
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Fast Eoward Diluition



Fake Hop Lager 10L



Essa receita precisa de um total de 13 litros de água. Na mostura você usará de acordo com a indicação ao lado, o restante você deixará previamente gelado para diluição ao final da fervura. Assista o vídeo caso não conheça a técnica.

Ingredientes

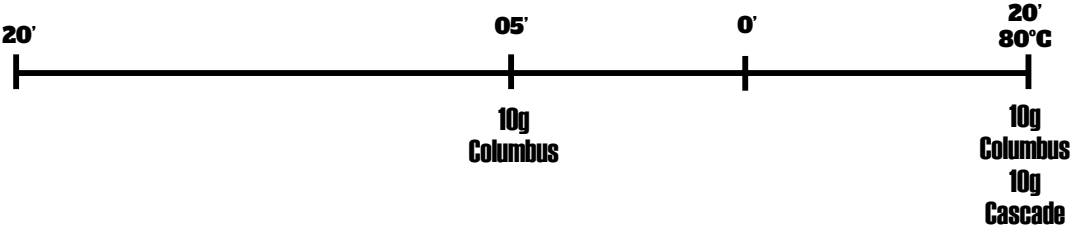
900 g	Malte Pilsen
600 g	Flocos de Milho
300 g	Malte Vienna
300 g	Malte Munich
10 g	Lúpulo Cascade
20 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

Mostura

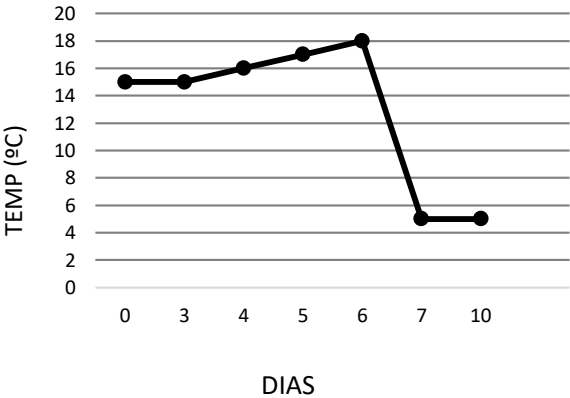
70°C  60 min



Fervura 20 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Fast Eoward Diluition



Fake Hop Lager 20L



Essa receita precisa de um total de 25 litros de água. Na mostura você usará de acordo com a indicação ao lado, o restante você deixará previamente gelado para diluição ao final da fervura. Assista o vídeo caso não conheça a técnica.

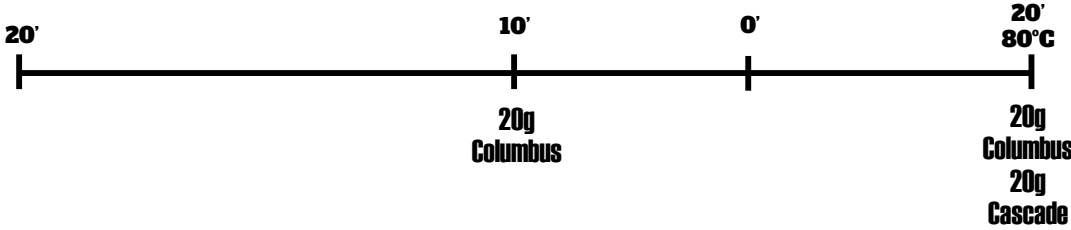
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Milho
500 g	Malte Vienna
500 g	Malte Munich
20 g	Lúpulo Cascade
40 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

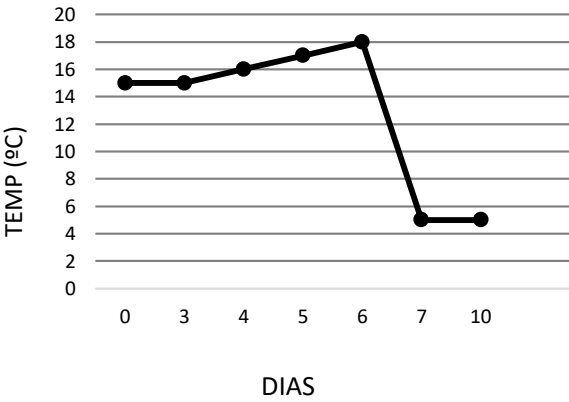
Mostura



Fervura 20 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Fast Eoward Diluition



Fake Hop Lager 40L



Essa receita precisa de um total de 50 litros de água. Na mostura você usará de acordo com a indicação ao lado, o restante você deixará previamente gelado para diluição ao final da fervura. Assista o vídeo caso não conheça a técnica. Faça Starter, obrigatório para essa receita!

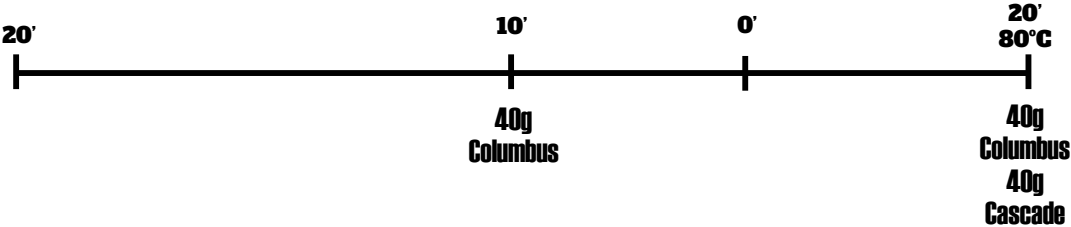
Mostura



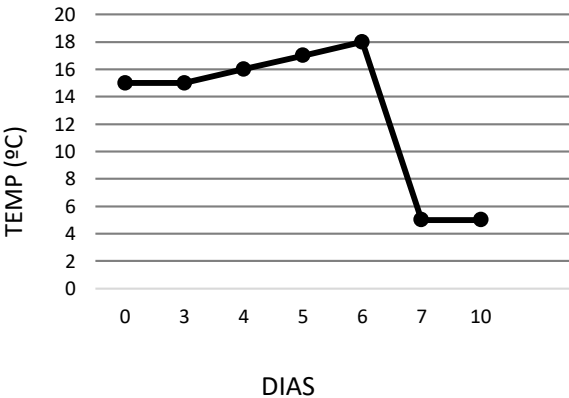
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
2,0 kg	Flocos de Milho
1,0 kg	Malte Vienna
1,0 kg	Malte Munich
40 g	Lúpulo Cascade
80 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

Fervura 20 min



Fermentação / Maturação



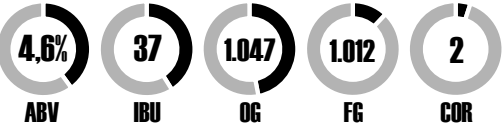
Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Fast Lager



Hop Lager 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

2,3 kg	Malte Pilsen
40 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura Lager

Mostura

69°C

60 min

10

05

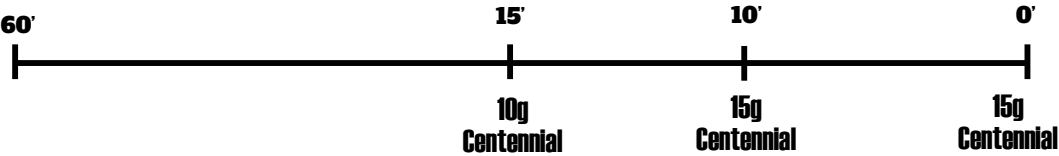
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

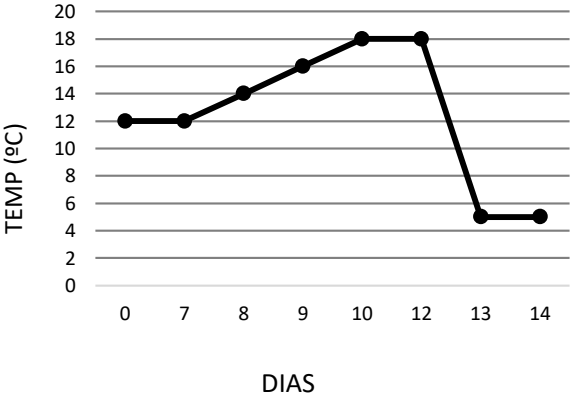
74°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



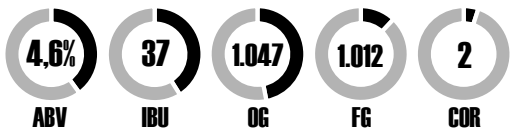
Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Fast Lager

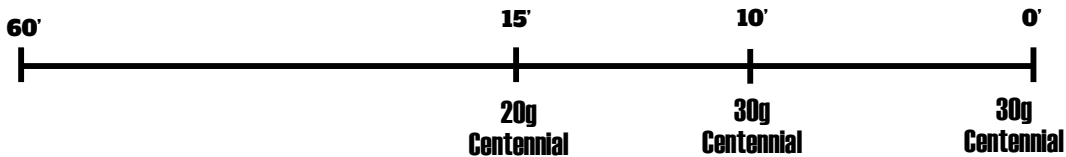


Mostura

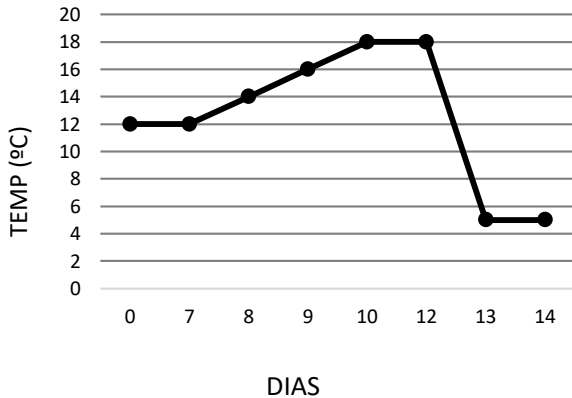
69°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM** **LITROS**

74°C **70°C**

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Hop Lager 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

4,6 kg	Malte Pilsen
80 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

 Não é possível exibir esta imagem.

Não é possível evitar esta imagem.

CERVEJA FÁCIL !

Fast Saison

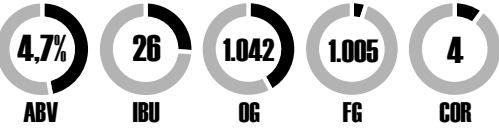


Table Saison 10L

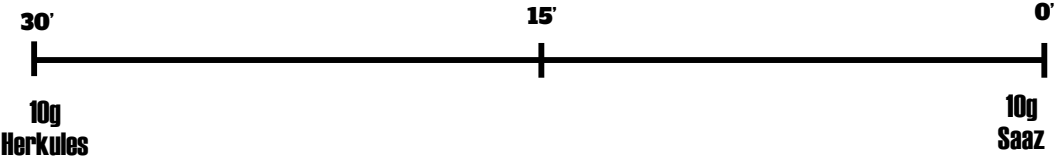
Ingredientes

2.5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 100ebc
10 g	Lúpulo Herkules
10 g	Lúpulo Saaz
1	Levedura BE-134 Saison

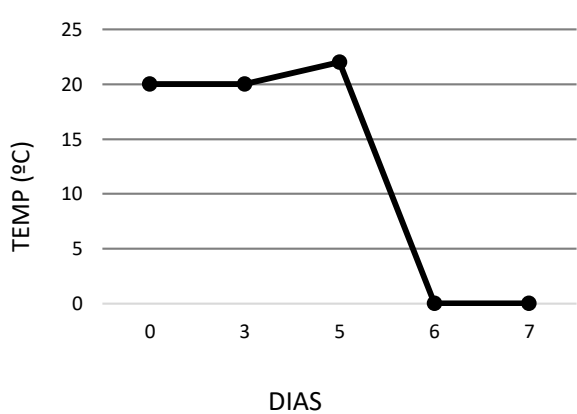
Mostura



Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase



Fast Saison

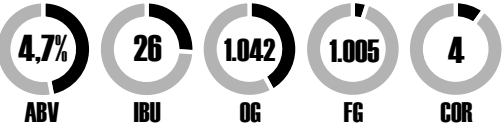


Table Saison 20L

Ingredientes

4.5 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramelo 100ebc
20 g	Lúpulo Herkules
20 g	Lúpulo Saaz
1	Levedura BE-134 Saison

Mostura

68°C

ÁGUA INICIAL

20 LITROS

72°C

30 min

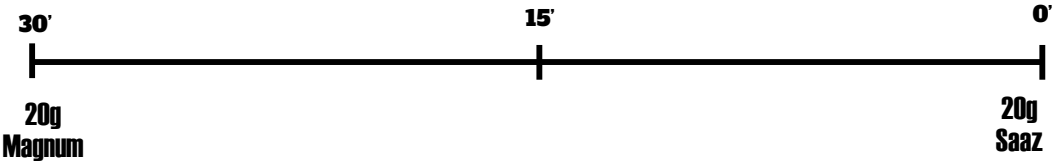
05

ÁGUA LAVAGEM

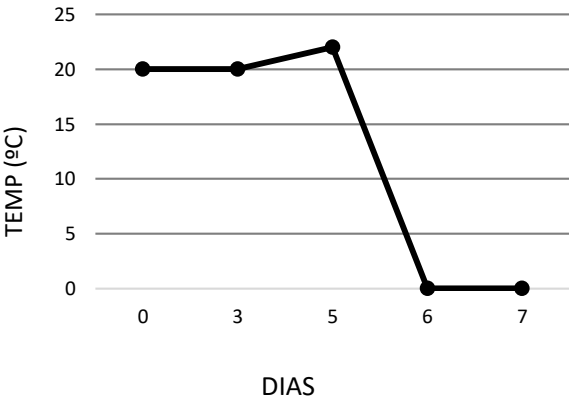
05 LITROS

70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

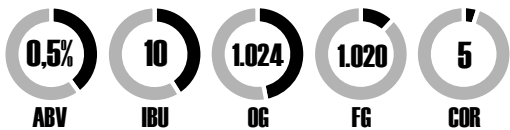
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Freedom Sem Álcool



Sem Álcool 10L

Aponte sua câmera no QR-Code e assista o vídeo dessa receita.



Ingredientes

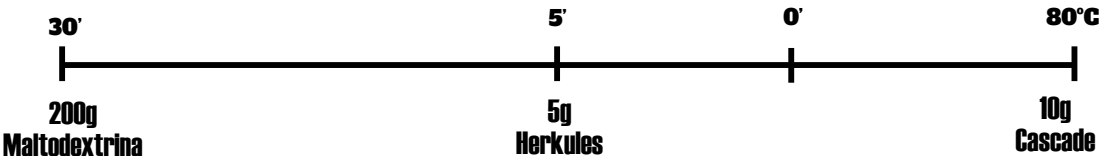
800 g	Malte Vienna
50 g	Malte Caramelo 30ebc
50 g	Malte Caramelo 100ebc
200 g	Maltodextrina
5g	Lúpulo Herkules
10 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura S-33

Mostura

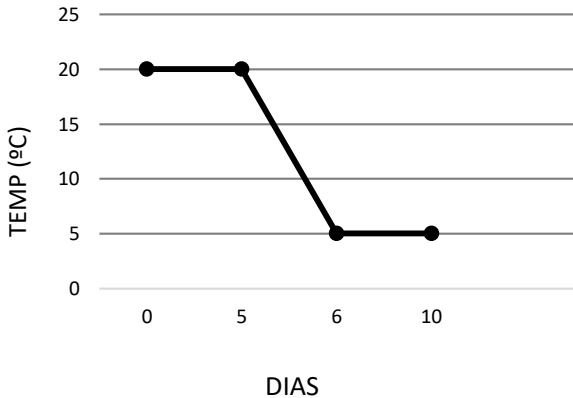
80°C  **30 min**

The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of '10 LITROS' (Liters) and a temperature of '83°C'. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of '02 LITROS' (Liters) and a temperature of '80°C'. Each section includes a thermometer icon next to the temperature value.

Estágio	Consumo (Litros)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	10	83
ÁGUA LAVAGEM	02	80

Fervura **30 min**

Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

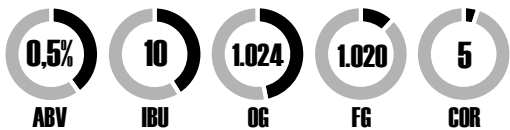
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Freedom Sem Álcool



Sem Álcool 20L

Aponte sua câmera no QR-Code e assista o vídeo dessa receita.



Ingredientes

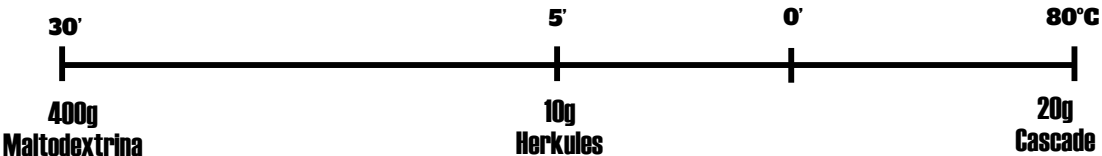
1,6 kg	Malte Vienna
100 g	Malte Caramelo 30ebc
100 g	Malte Caramelo 100ebc
400 g	Maltodextrina
10g	Lúpulo Herkules
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura S-33

Mostura

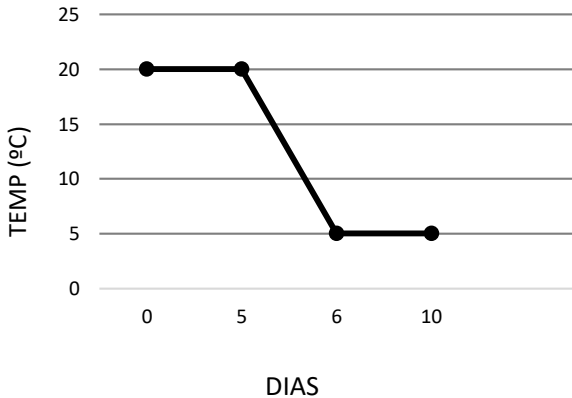
80°C  **30 min**

The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of 20 LITROS (Liters) and a temperature of 83°C. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of 04 LITROS (Liters) and a temperature of 80°C. The numbers '20' and '04' are large and bold, while the unit 'LITROS' is in a smaller, bold font. The temperature values '83°C' and '80°C' are also large and bold, with a thermometer icon to their left.

Phase	Water Consumption (LITROS)	Temperature (°C)
ÁGUA INICIAL	20	83°C
ÁGUA LAVAGEM	04	80°C

Fervura **30 min**

Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Flower Power



Camomila Witbier 10L

Ingredientes

1,25 kg	Malte Pilsen
800 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
300 g	Malte de Centeio
10 g	Semente de Coentro
10 g	Camomila (não acompanha)
15 g	Casca de Laranja ou Limão fresca (não acompanha)
5 g	Lupulo Herkules
1	Levedura K-97

Mostura

65°C

 60 min

 10

 05

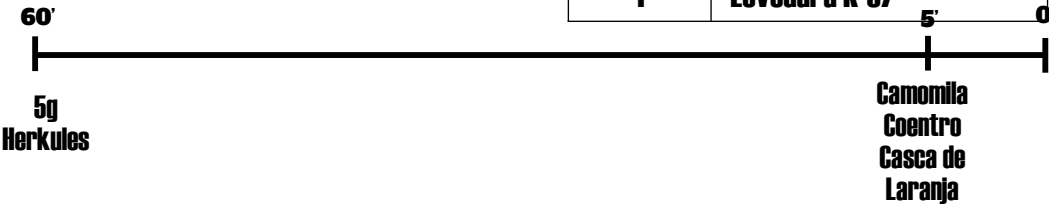
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

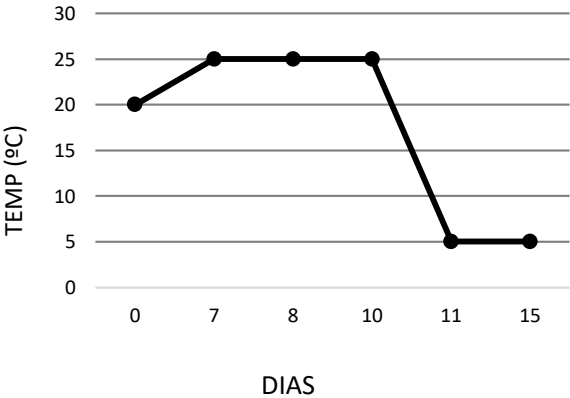
 70°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Flower Power



Camomila Witbier 20L

Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
1,5 kg	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
500 g	Malte de Centelo
20 g	Semente de Coentro
20 g	Camomila (não acompanha)
30 g	Casca de Laranja ou Limão fresca (não acompanha)
10 g	Lupulo Herkules
1	Levedura K-97

Mostura

65°C

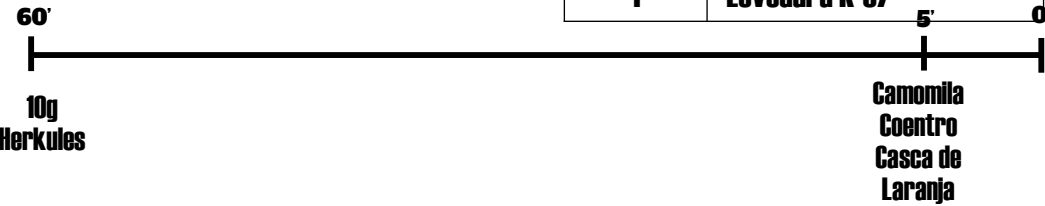
 60 min

 20  10

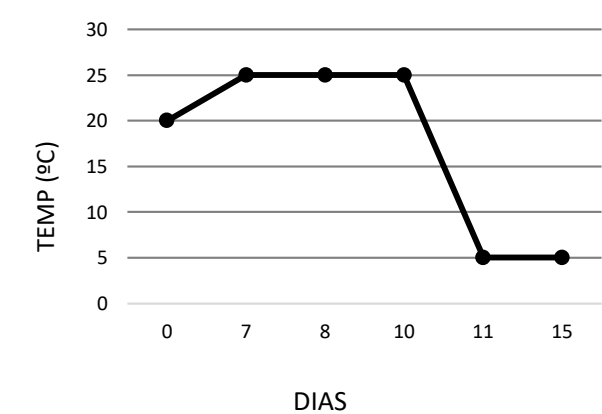
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

 70°C  70°C

Fervura  60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Flower Power

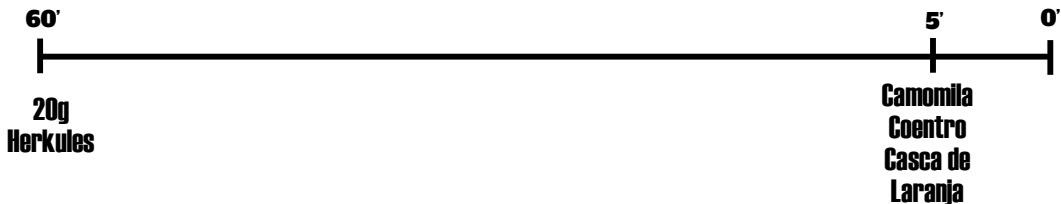


Mostura

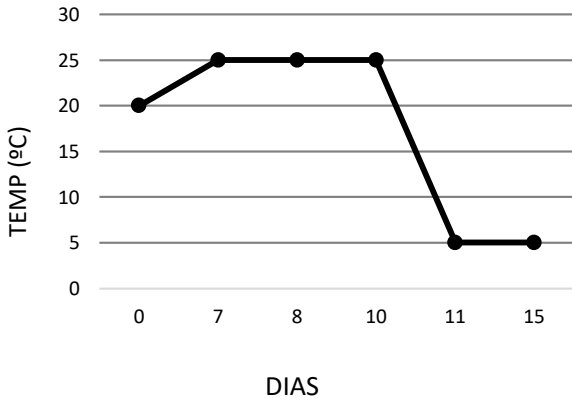
65°C  **60 min**

The infographic is divided into two main sections: 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) and 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water). Each section features a large number representing liters, a thermometer icon, and a temperature value.

Estágio	Consumo (Litros)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	40	70°C
ÁGUA LAVAGEM	20	70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Camomila Witbier 40L

Ingredientes

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

5,0 kg	Malte Pilsen
3,0 kg	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
1,0 kg	Malte de Cerveleiro
40 g	Semente de Coentro
40 g	Camomila (não acompanha)
60 g	Casca de Laranja ou Limão fresca (não acompanha)
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura K-97

Envase

7g/L

**Priming com
7g de açúcar por
litro final de cerveja**

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Go Easy



Session
Belgian Blond
5L

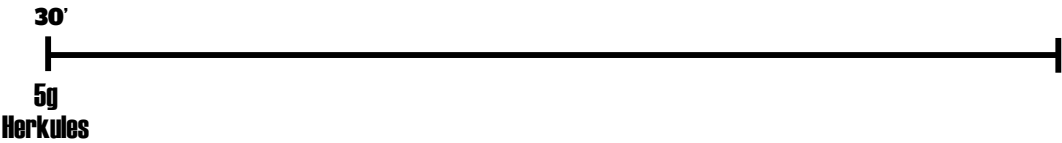
Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
5g	Malte Black
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura T-58

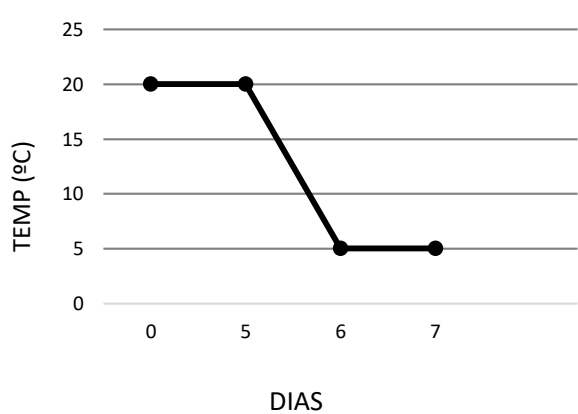
Mostura



Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Go Easy



Session
Belgian Blond
10L

Ingredientes

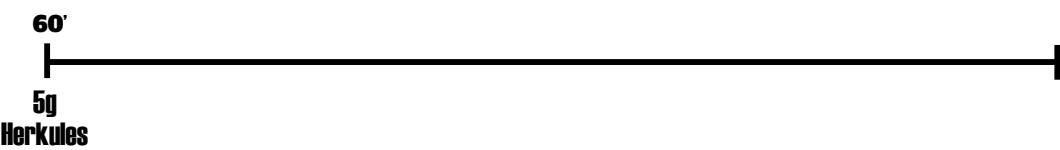
1,5 kg	Malte Pilsen
400 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
10g	Malte Black
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura T-58

Mostura

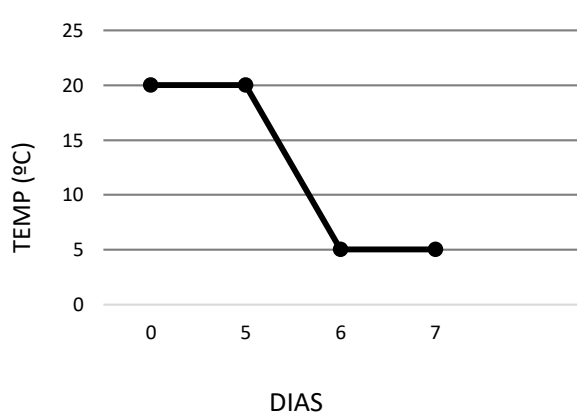
65°C  60 min

 10  03
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 70°C  70°C

Fervura  60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com
5g de açúcar por
litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Go Easy



Session
Belgian Blond
20L

Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
400 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
20g	Malte Black
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura T-58

Mostura

65°C



60 min

 20

 06

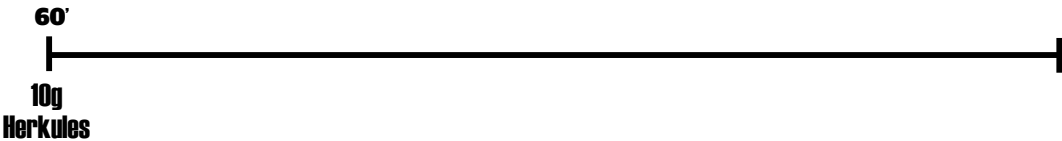
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

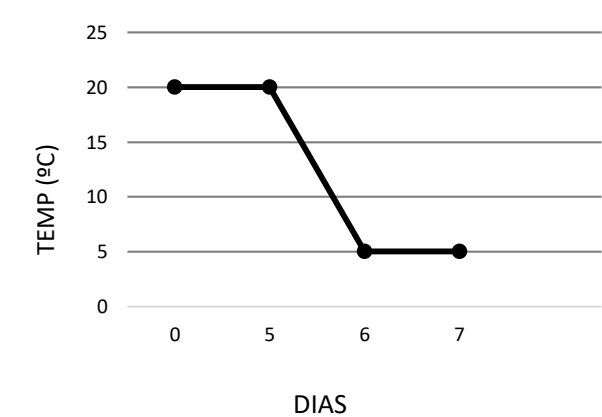
 70°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Go Easy



Session Belgian Blond 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

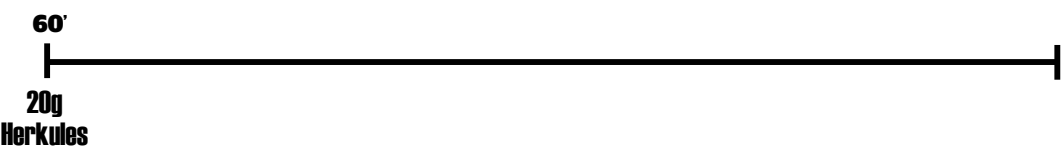
7,0 kg	Malte Pilsen
800 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
40g	Malte Black
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura T-58

Mostura

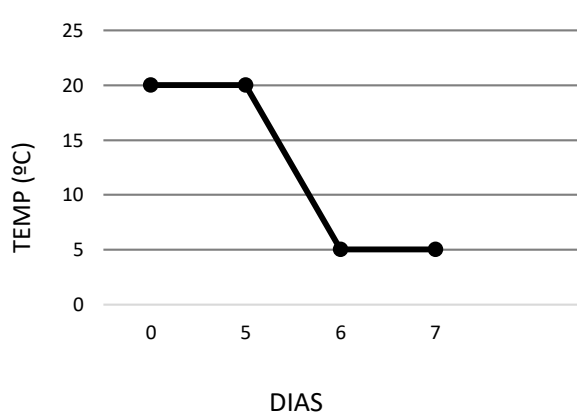
65°C  **60 min**

 **35**  **15**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 **70°C**  **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

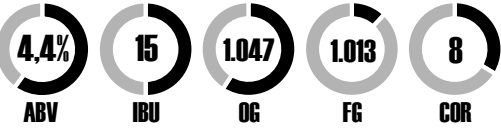
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Go Fast



Super Fast Ale 10L

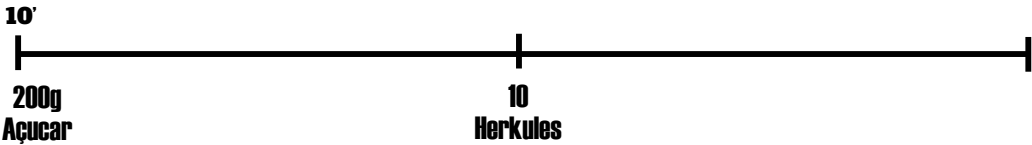
Ingredientes

1,8 kg	Malte Pilsen
600 g	Munich
10g	Malte Black
200g	Açúcar Refinado (não acompanha)
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

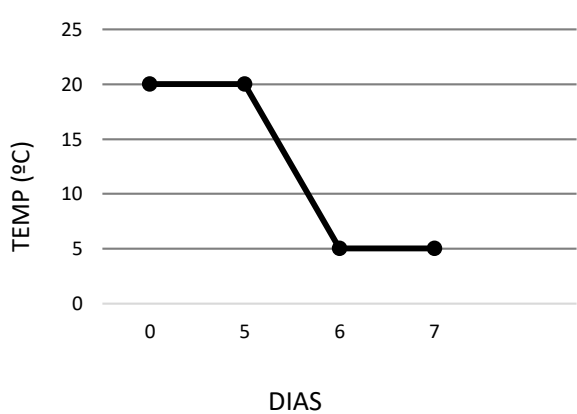
Mostura



Fervura 10 min



Fermentação / Maturação



Envase

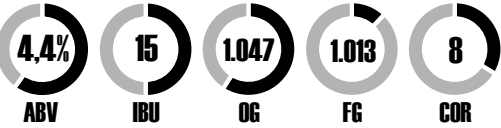
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Go Fast



Super Fast Ale
20L

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Munich
20g	Malte Black
400g	Açúcar Refinado (não acompanha)
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Mostura

69°C **30 min**

ÁGUA INICIAL

20

LITROS

74°C

ÁGUA LAVAGEM

05

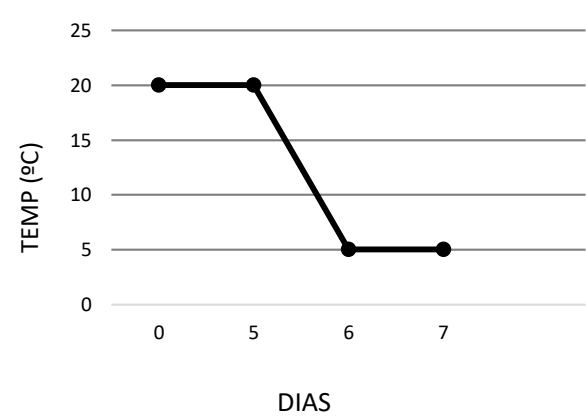
LITROS

70°C

Fervura 10 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Gold Rush



ABV



IBU



OG



FG



COR

British Golden Ale 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Pale Ale
100 g	Malte Caramelo 30ebc
50 g	Malte Caramelo 150ebc
20 g	Lúpulo Challenger
1	Levedura English Ale

Mostura

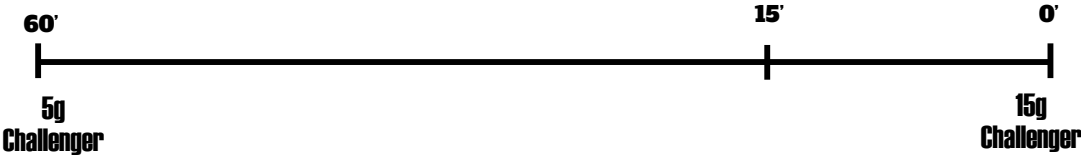
69°C  **60 min**

 **10**  **04**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

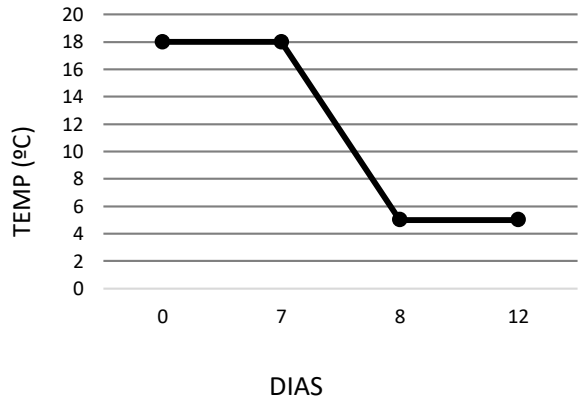
 **73°C**

 **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com
5g de açúcar por
litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Gold Rush



ABV



IBU



OG



FG



COR

British Golden Ale 20L

Ingredientes

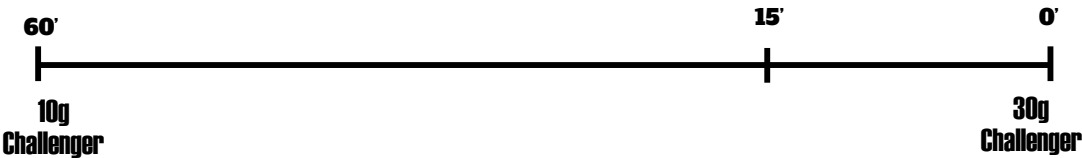
2,7 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Pale Ale
300 g	Malte Caramelo 30ebc
100 g	Malte Caramelo 150ebc
40 g	Lúpulo Challenger
1	Levedura English Ale

Mostura

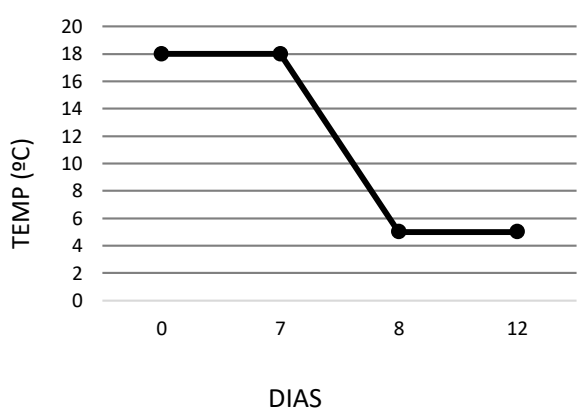
69°C  **60 min**

 **20**  **08**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 **73°C**  **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



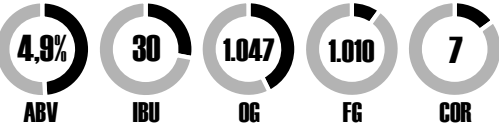
Envase

5g/L Primming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

CERVEJA FÁCIL 

Golden Wheat



American Wheat 10L

Ingredientes

2.0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte de Trigo
50 g	Malte Caramelo 200ebc
20 g	Lúpulo Herkules
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

**60 min**

**10**

ÁGUA INICIAL LITROS

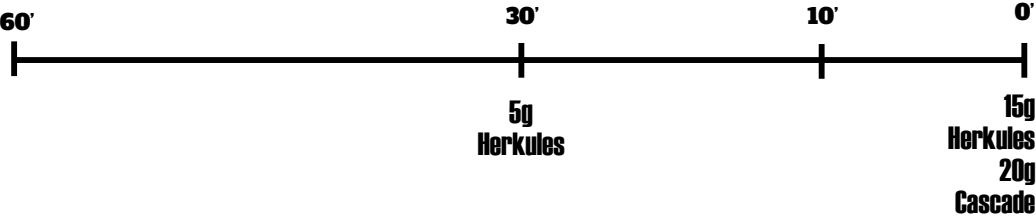
**05**

ÁGUA LAVAGEM LITROS

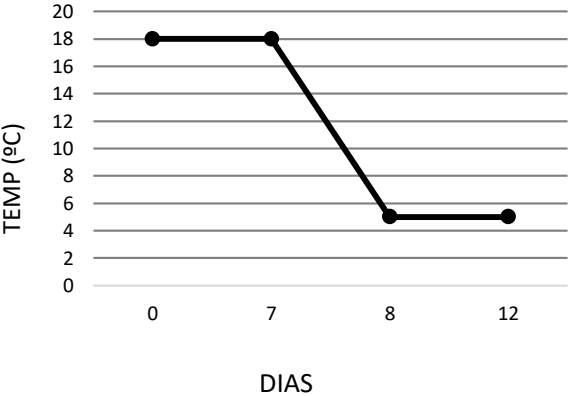
**72°C**

**70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

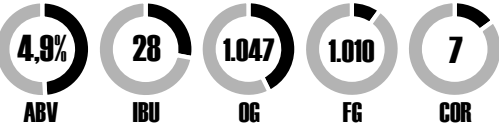
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Golden Wheat



American Wheat 20L

Ingredientes

3.0 kg	Malte Pilsen
1,5 kg	Malte de Trigo
150 g	Malte Caramelo 200ebc
30 g	Lúpulo Herkules
30 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

ÁGUA INICIAL

20 LITROS

72°C

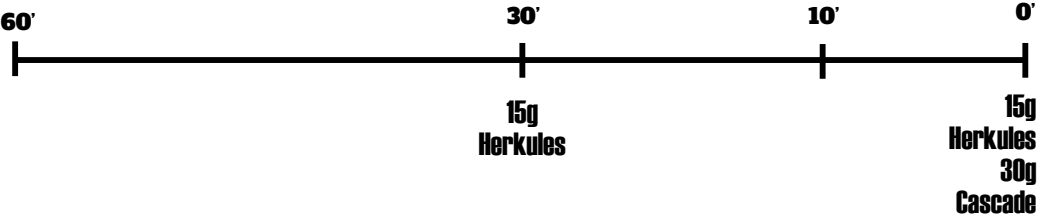
60 min

ÁGUA LAVAGEM

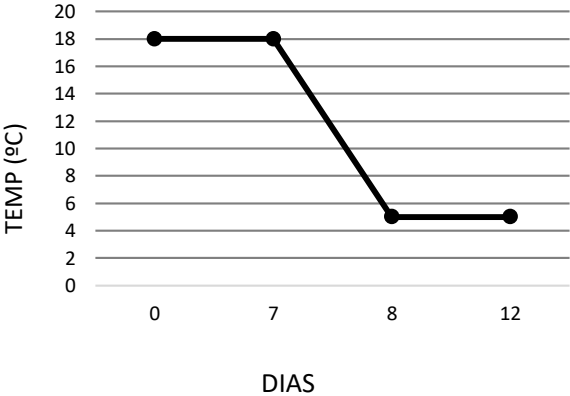
10 LITROS

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

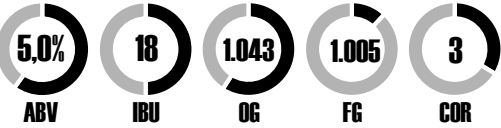
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Hadouken



Premium Lager 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

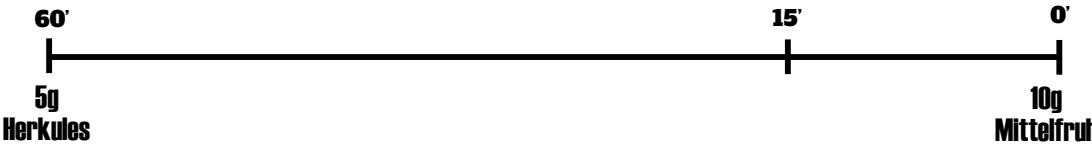
2,0 kg	Malte Pilsen
5 g	Lúpulo Herkules
10 g	Lúpulo Mittlefruh
1	Levedura Lager

Mostura

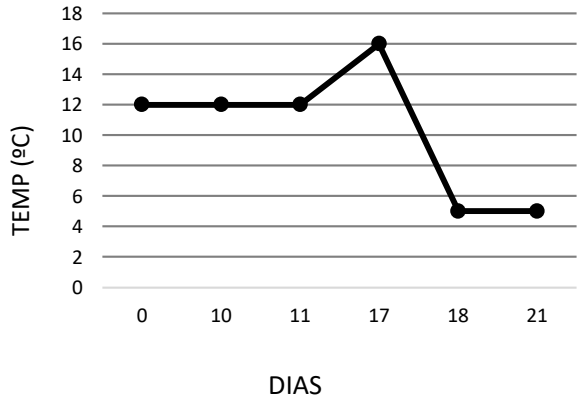
65°C  **90 min**

 **10**  **04**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 **70°C**  **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



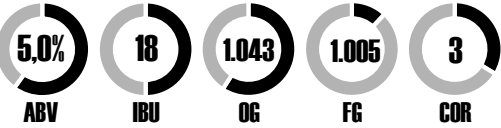
Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Hadouken



Premium Lager 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter de fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

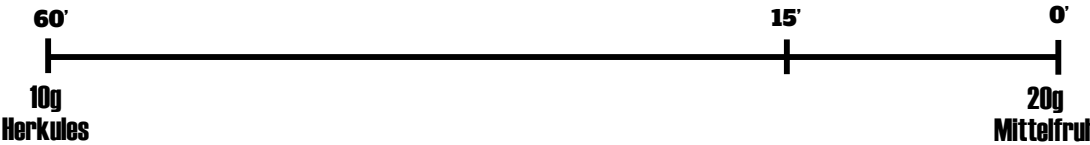
4,0 kg	Malte Pilsen
10 g	Lúpulo Herkules
20 g	Lúpulo Mittlefruh
1	Levedura Lager

Mostura

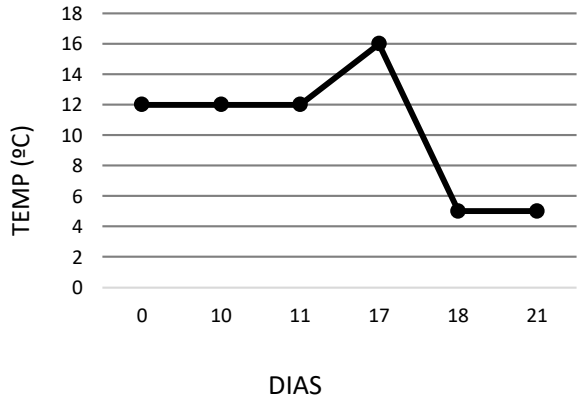
65°C  **90 min**

 **20**  **08**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 **70°C**  **70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação

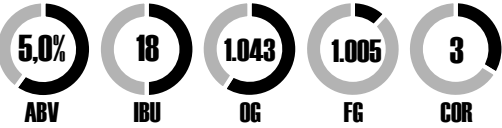


Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

Hadouken



Premium Lager 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter de fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

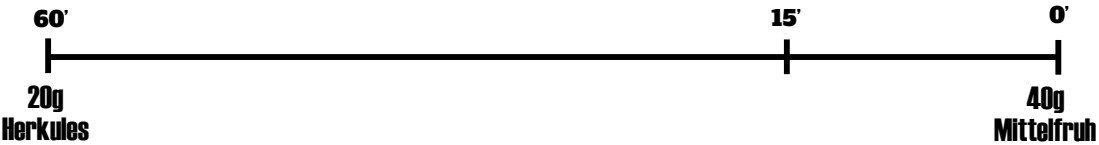
Ingredientes

8,0 kg	Malte Pilsen
20 g	Lúpulo Herkules
40 g	Lúpulo Mittlefruh
1	Levedura Lager

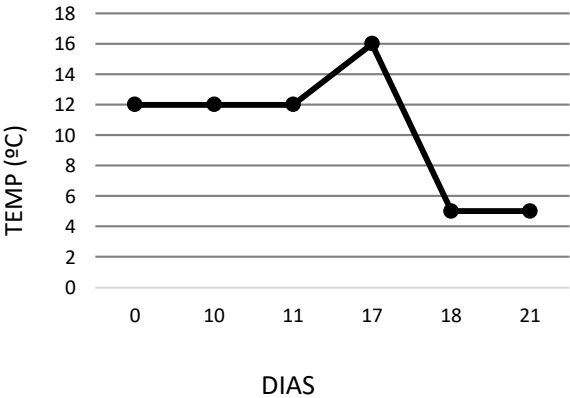
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

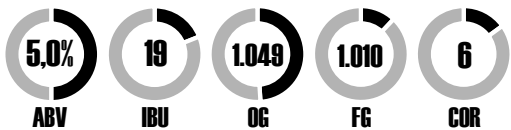
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

HELLES!



Mostura

65°C  **60 min**

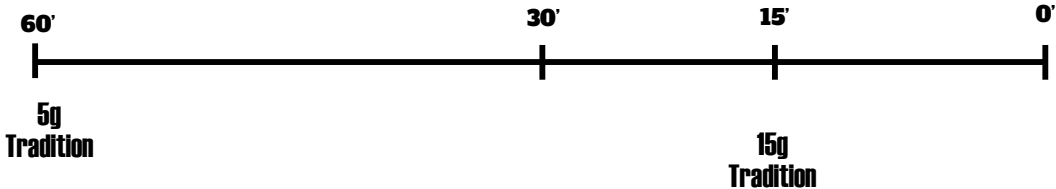
10 **LITROS** **10** **LITROS**

ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

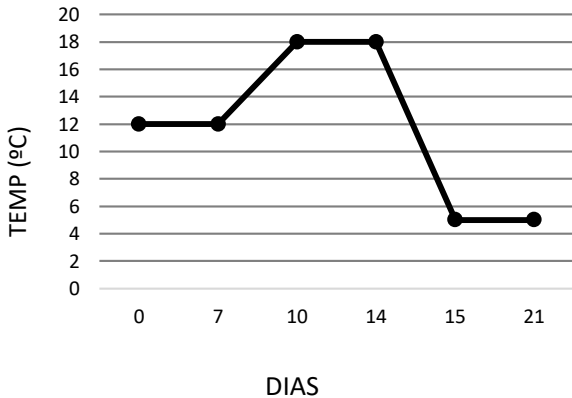
 **70°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Munich Helles 10L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

1.5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
20 g	Lúpulo Tradition
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

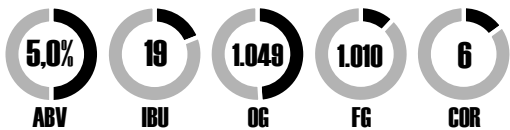
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

HELLES!



Mostura

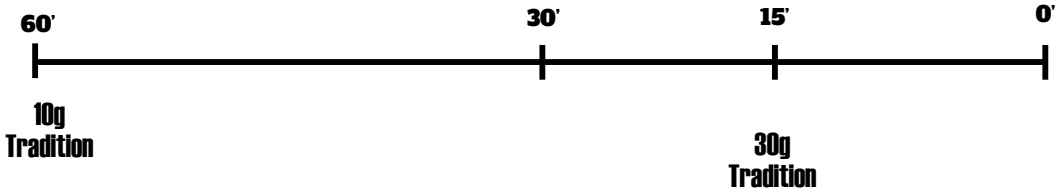
65°C  **60 min**

 **20**  **10**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

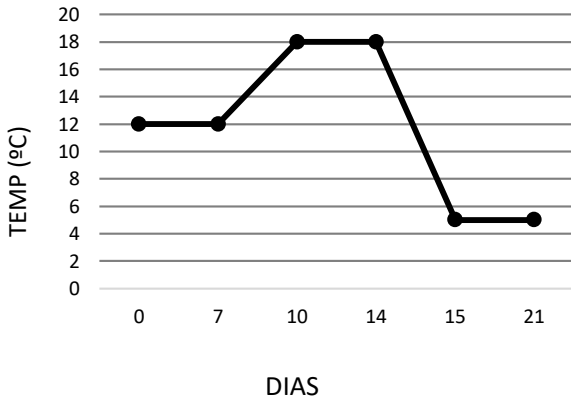
 **70°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Munich Helles 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
2,0 kg	Malte Munich
40 g	Lúpulo Tradition
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Honey Saison



Belgian Saison 10L

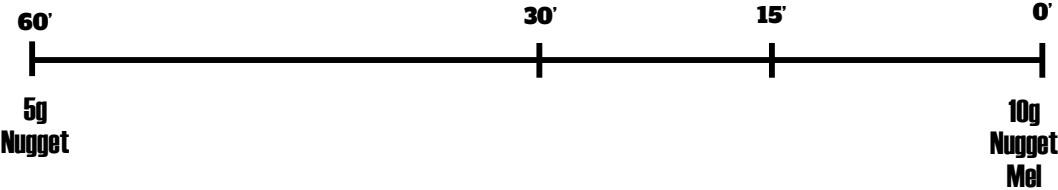
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte de Trigo
100 g	Malte Caramelo 150ebc
150 g	Mel Silvestre (não incluso)
15 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura BE-134 Saison

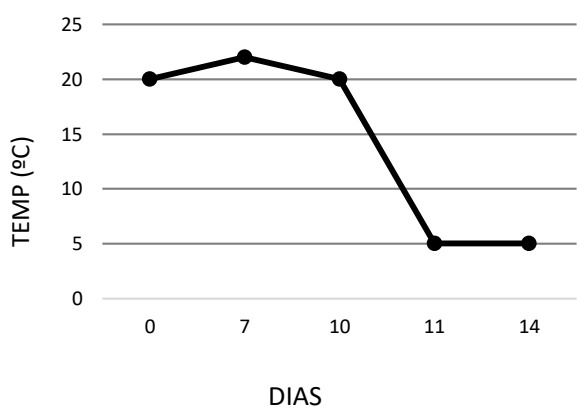
Mostura



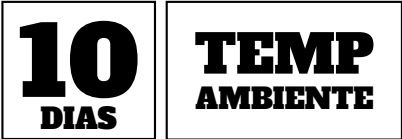
Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Honey Saison



Belgian Saison 20L

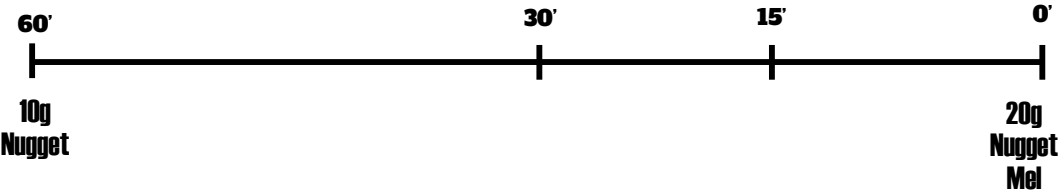
Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte de Trigo
200 g	Malte Caramelo 150ebc
300 g	Mel Silvestre (não incluso)
30 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura BE-134 Saison

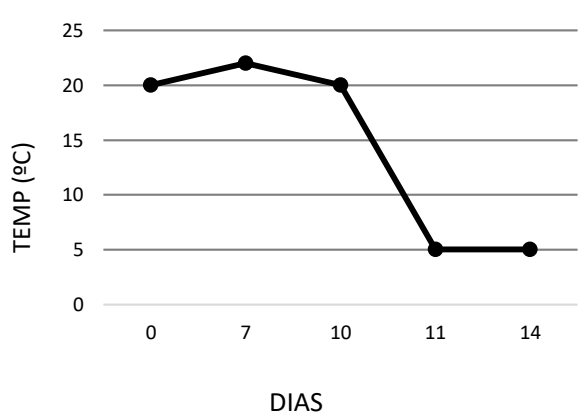
Mostura



Fervura 60 min



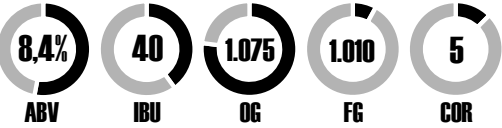
Fermentação / Maturação



Envase



Honey Trip



Belgian Tripel 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

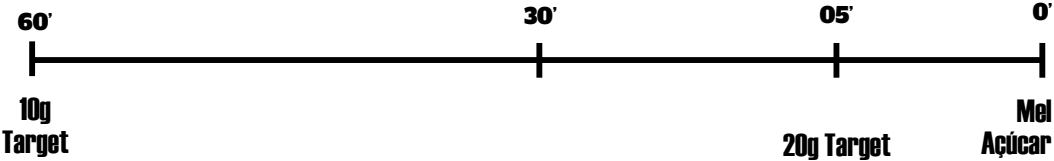
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 150ebc
250 g	Mel Silvestre (não incluso)
100 g	Açúcar Comum
30 g	Lúpulo Target
1	Levedura T-58

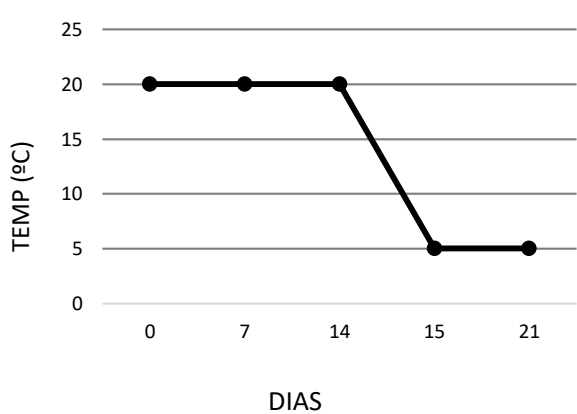
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



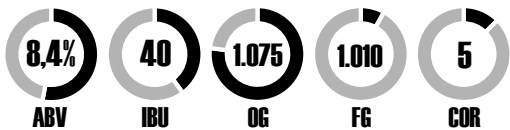
Envase

7g/L Primming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Honey Trip



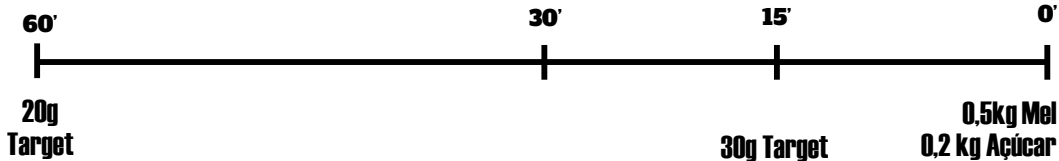
Mostura

64°C  **60 min**

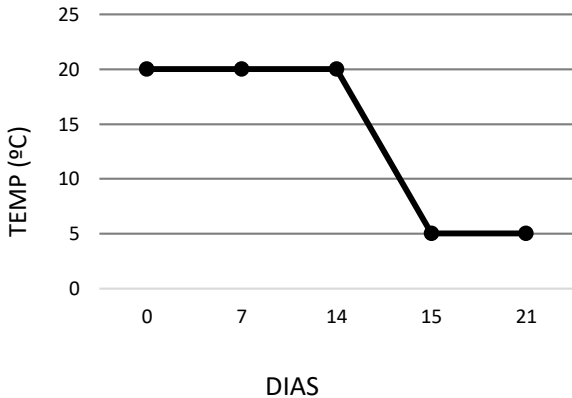
The infographic is divided into two main sections. The left section, labeled 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) with a single drop icon, shows a consumption of 20 LITROS (Liters) at a temperature of 70°C. The right section, labeled 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) with two drop icons, shows a consumption of 10 LITROS (Liters) at a temperature of 70°C.

Estágio	Consumo de Água (LITROS)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	20	70°C
ÁGUA LAVAGEM	10	70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Belgian Tripel 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

6,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 150ebc
500 g	Mel Silvestre (não incluso)
200 g	Açúcar Comum
50 g	Lúpulo Target
1	Levedura T-58

Envase

7g/L

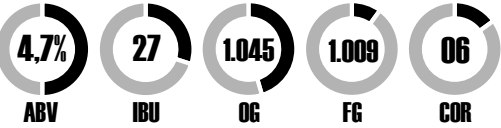
**Priming com
7g de açúcar por
litro final de cerveja**

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

HopFix



Session IPA 10L

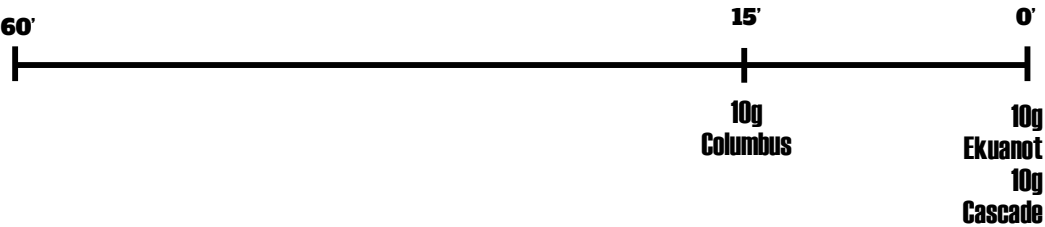
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 30ebc
10 g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Cascade
30 g	Lúpulo Ekuanot
1	Levedura American Ale

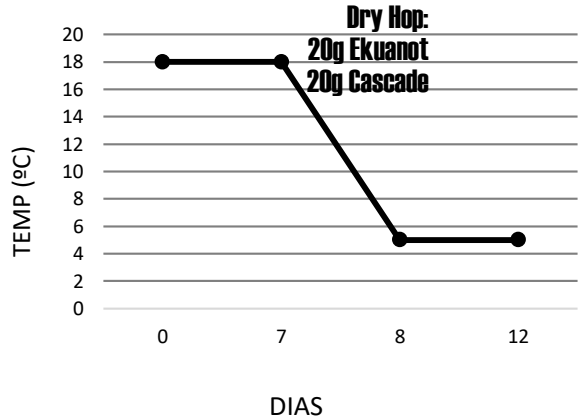
Mostura



Fervura 60 min



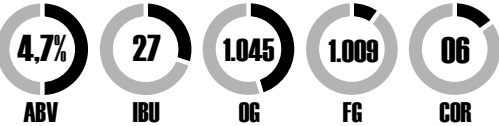
Fermentação / Maturação



Envase



HopFix



Session IPA 20L

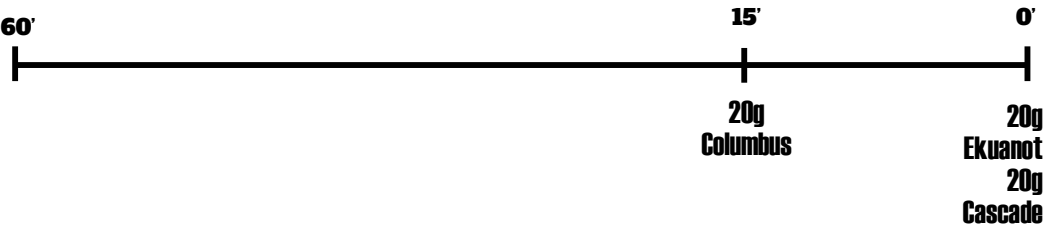
Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramelo 30ebc
20 g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Cascade
50 g	Lúpulo Ekuanot
1	Levedura American Ale

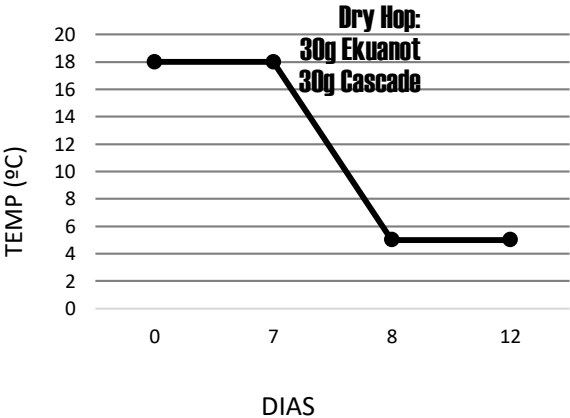
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Hop Gun



West Coast IPA 10L

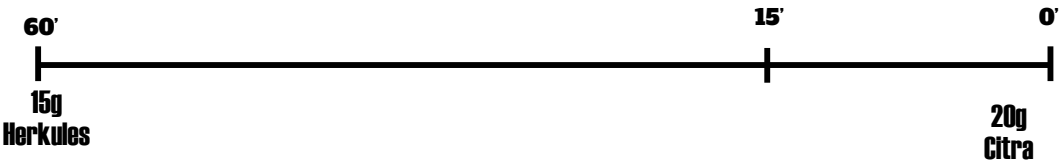
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Pale Ale
100 g	Malte Caramelo 150ebc
15 g	Lúpulo Herkules
50 g	Lúpulo Citra
1	Levedura American Ale

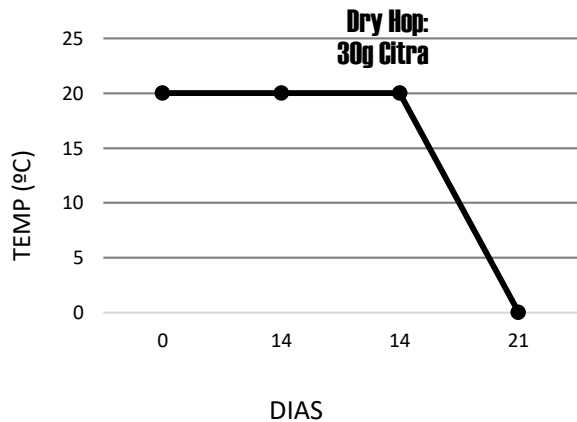
Mostura



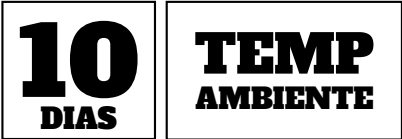
Fervura 60 min



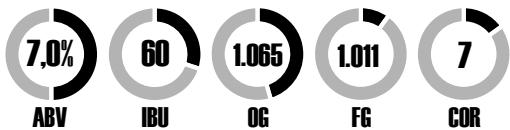
Fermentação / Maturação



Envase



Hop Gun



West Coast IPA 20L

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
3,0 kg	Malte Pale Ale
300 g	Malte Caramelo 150ebc
30 g	Lúpulo Herkules
90 g	Lúpulo Citra
1	Levedura American Ale

Mostura

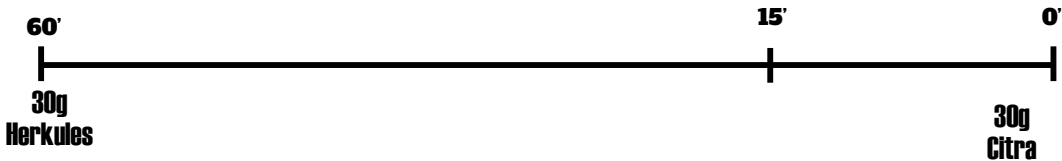
68°C  **60 min**

20 **LITROS** **10**
ÁGUA **ÁGUA**
INICIAL **LAVAGEM**

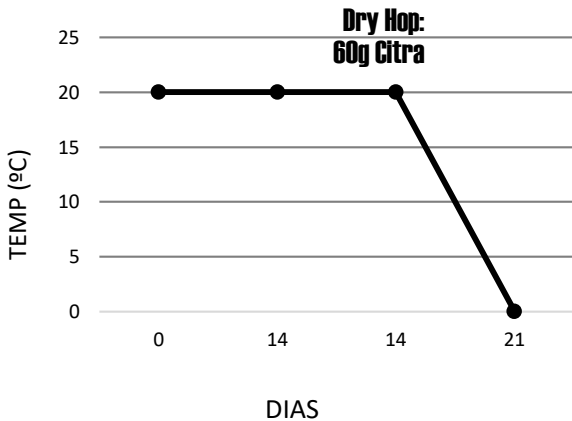
 **75°C**

70°C

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

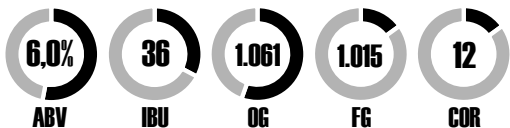
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Hoppy Amber



Mostura

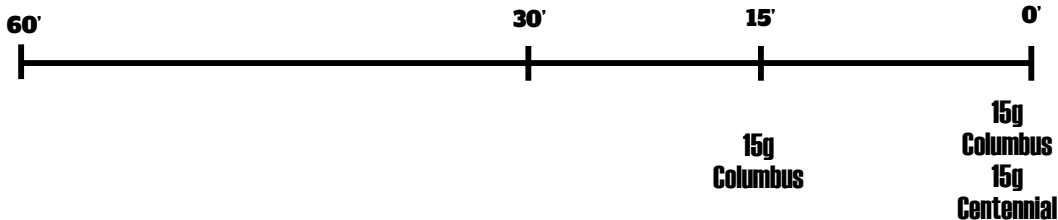
68°C  **60 min**

 **10**  **05**
ÁGUA INICIAL LITROS **ÁGUA LAVAGEM LITROS**
 **72°C**  **70°C**

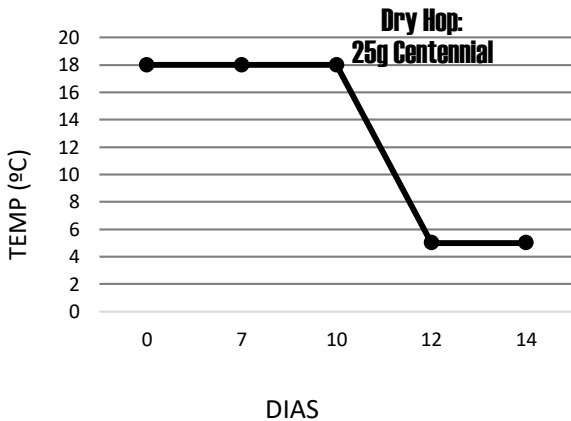
Amber Ale 10L

Ingredientes

2,7 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
200 g	Malte Caramelo 100ebc
50 g	Malte Caramelo 200ebc
30 g	Lúpulo Columbus
40 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

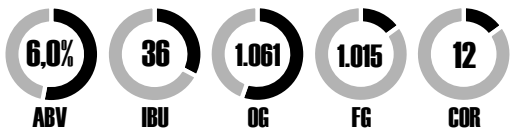
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Hoppy Amber



Mostura

68°C

60 min

20

10

ÁGUA INICIAL

LITROS

**ÁGUA
LAVAGEM**

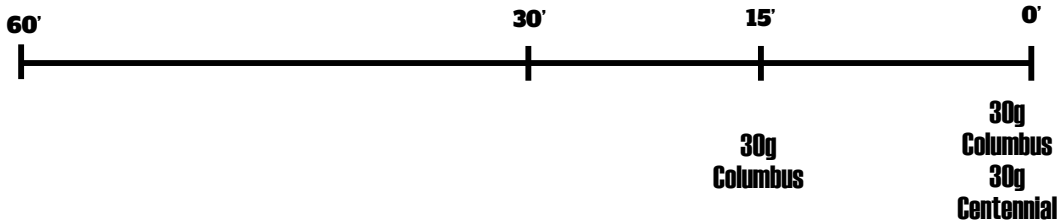
LITROS

 **72°C**

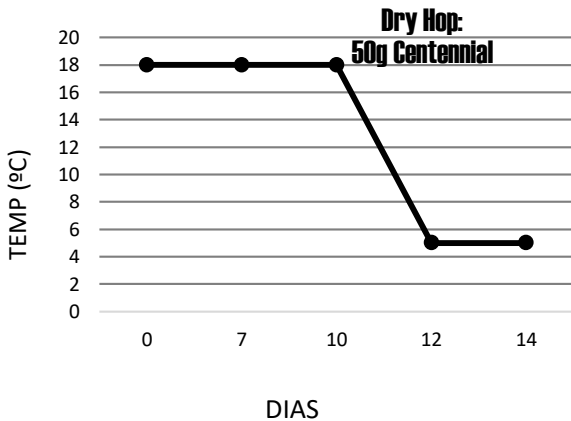
70°C

Fervura

60 min



Fermentação / Maturação



Amber Ale 20L

Ingredientes

4,5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
400 g	Malte Caramelo 100ebc
100 g	Malte Caramelo 200ebc
60 g	Lúpulo Columbus
80 g	Lúpulo Centennial
1	Levedura American Ale

Envase

5g/L

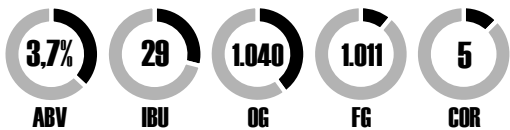
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL !

House Ale



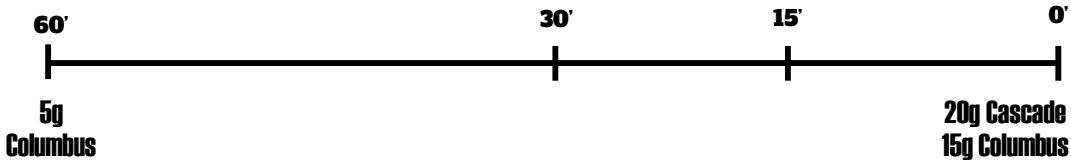
Mostura

68°C  **60 min**

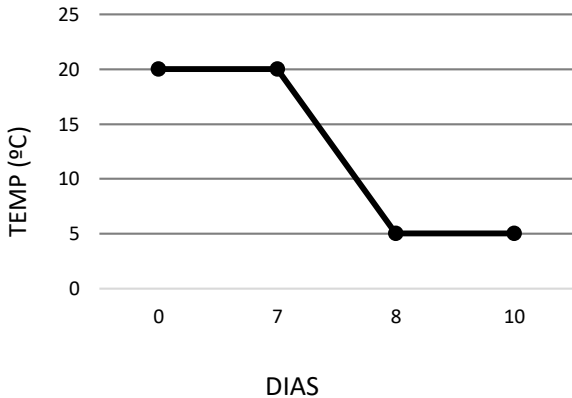
Infographic showing water consumption and temperature for initial water and washing:

- ÁGUA INICIAL**: 10 LITROS
- ÁGUA LAVAGEM**: 05 LITROS
- 72°C** (Temperature for initial water)
- 70°C** (Temperature for washing)

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



British Golden Ale 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pale Ale
200 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
200 g	Malte Caramelo 30ebc
20 g	Lúpulo Columbus
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura English Ale

Envase

5g/L

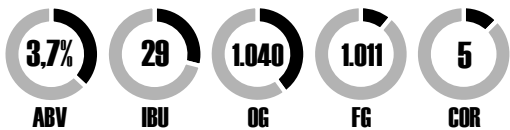
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

House Ale



Mostura

68°C  **60 min**

The infographic is divided into two columns. The left column represents the 'initial' stage, showing a single water drop icon above the number '20', followed by the text 'ÁGUA INICIAL' and 'LITROS' in bold. Below this, a thermometer icon is shown next to the temperature '72°C'. The right column represents the 'washing' stage, showing two water drop icons above the number '10', followed by the text 'ÁGUA LAVAGEM' and 'LITROS' in bold. Below this, a thermometer icon is shown next to the temperature '70°C'.

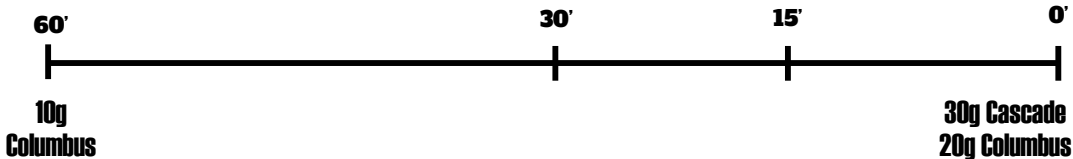
Estágio	Consumo (Litros)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	20	72°C
ÁGUA LAVAGEM	10	70°C

British Golden Ale 20L

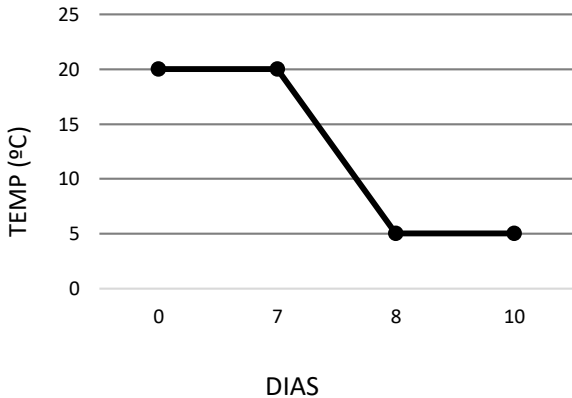
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pale Ale
400 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
400 g	Malte Caramelo 30ebc
30 g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura English Ale

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

OVNI



Imperial Cream Ale 10L

Ingredientes

2,0kg	Malte Pilsen
1,0kg	Flocos de Milho
50g	Açucar comum (não incluso)
10g	Lúpulo Herkules
20g	Lúpulo Nugget
1	Levedura CN-36

Mostura
64°C
72°C - 15min
10
05
68°C
70°C

60 min

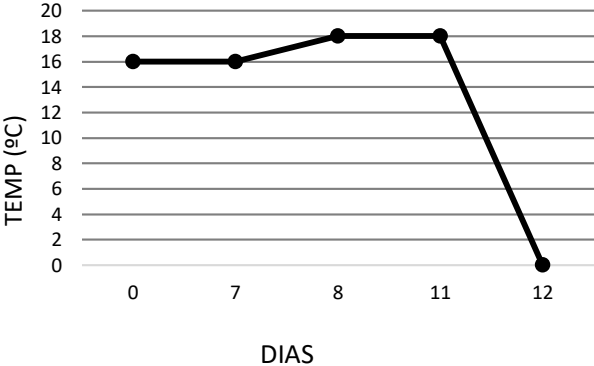
ÁGUA INICIAL **LITROS**

ÁGUA LAVAGEM **LITROS**

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

OVNI



Imperial Cream Ale 20L

Ingredientes

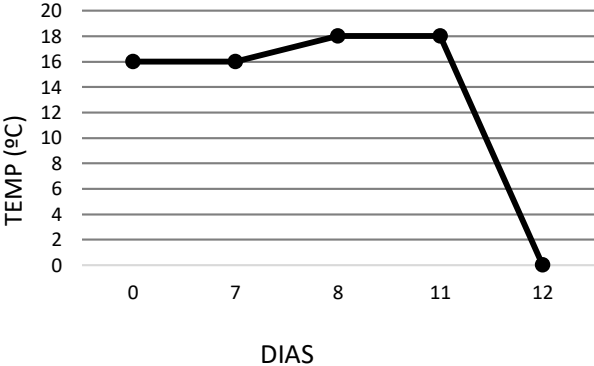
4,0kg	Malte Pilsen
2,0kg	Flocos de Milho
100g	Açucar comum (não incluso)
20g	Lúpulo Herkules
50g	Lúpulo Nugget
1	Levedura CN-36

Mostura
64°C **60 min**
72°C - 15min
 20 **10**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
 68°C **70°C**

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

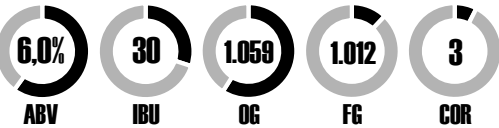
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Juicy IPA



New England IPA 10L

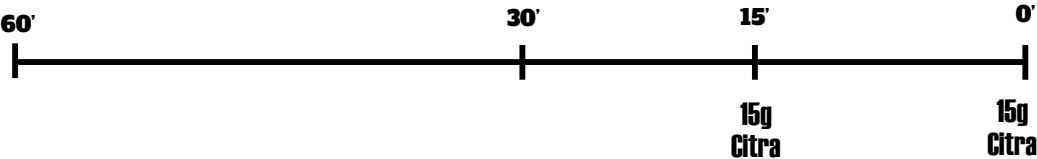
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pale Ale
300 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
70g	Lúpulo Citra
1	Levedura New England

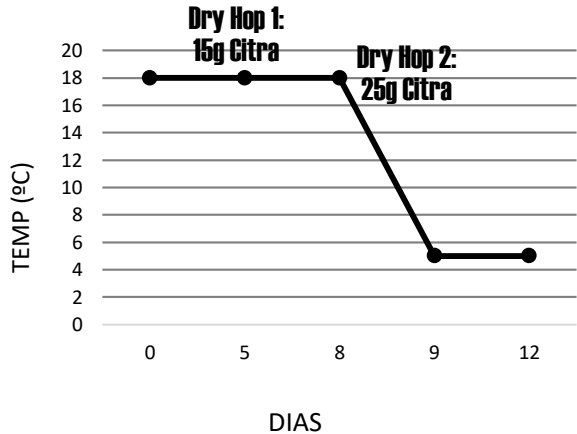
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



CERVEJA FÁCIL !

Juicy IPA



New England IPA 20L

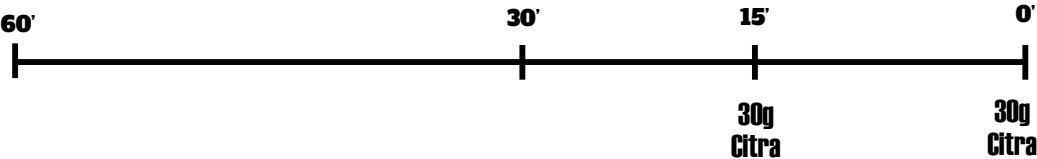
Ingredientes

5,0 kg	Malte Pale Ale
600 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
150g	Lúpulo Citra
1	Levedura New England

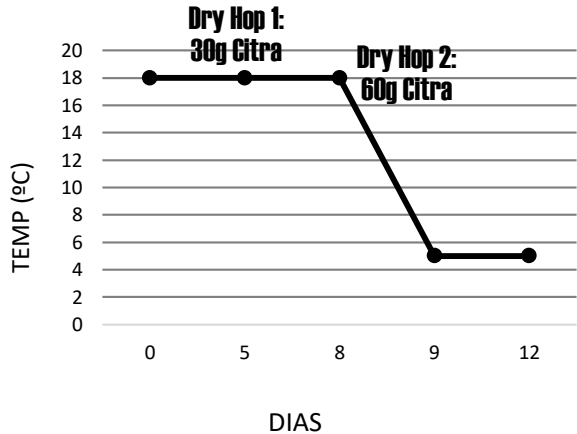
Mostura



Fervura 60 min



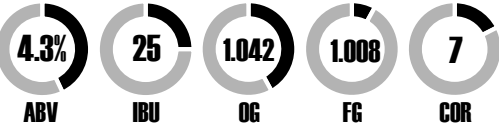
Fermentação / Maturação



Envase



Kill Bitter vol. 2



English Pale Ale 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Pale Ale
50 g	Malte Caramelo 200ebc
30 g	Lúpulo Target
1	Levedura English Ale

Mostura

65°C

60 min

10

05

ÁGUA INICIAL

ÁGUA LAVAGEM

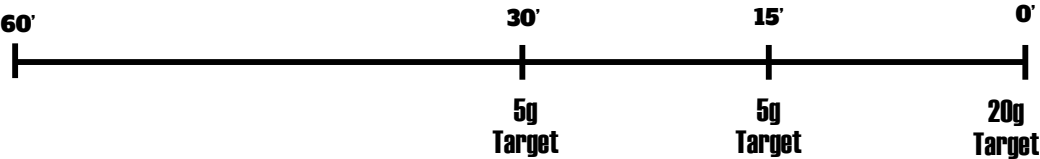
LITROS

LITROS

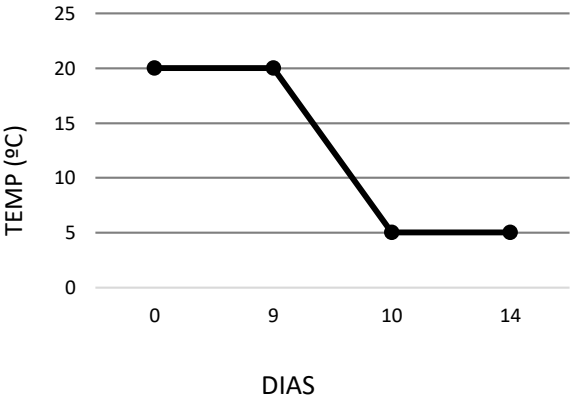
70°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

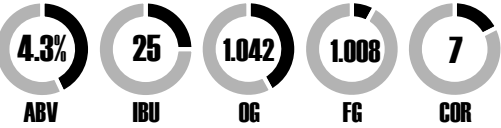
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Kill Bitter vol. 2



English Pale Ale 20L

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1.0 kg	Malte Pale Ale
100 g	Malte Caramelo 200ebc
50g	Lúpulo Target
1	Levedura English Ale

Mostura

65°C

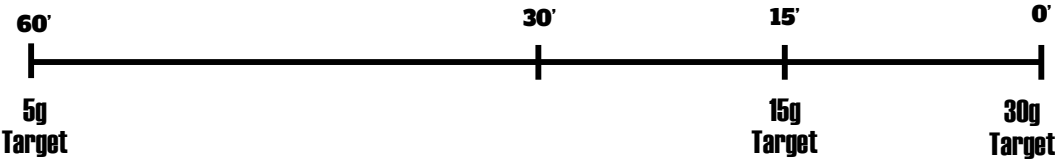
 60 min

 20  10

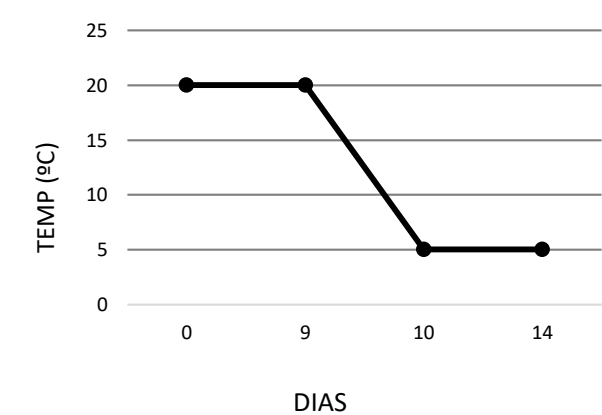
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

 70°C  70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

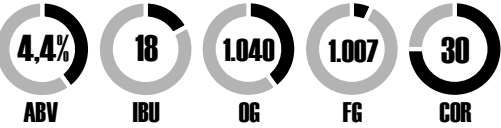
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Killer Crow



Dark Mild 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte de Pilsen
200 g	Malte Caramelo 400ebc
50 g	Malte Chocolate
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Mostura

68°C

ÁGUA INICIAL

10 LITROS

72°C

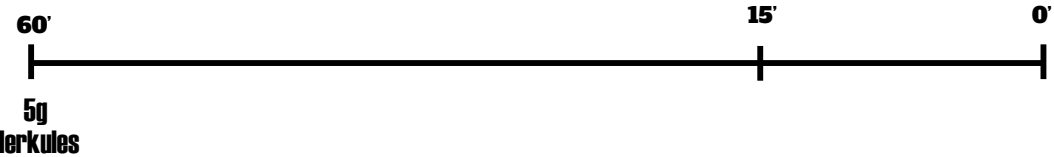
60 min

ÁGUA LAVAGEM

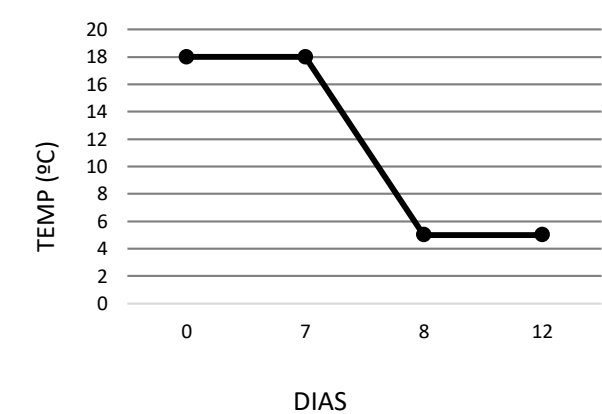
04 LITROS

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

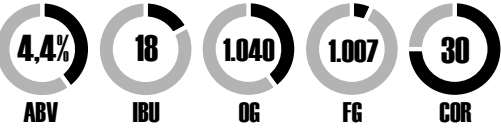
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Killer Crow



Dark Mild 20L

Ingredientes

3,0 kg	Malte de Pilsen
400 g	Malte Caramelo 400ebc
100 g	Malte Chocolate
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Mostura

68°C

60 min

20

08

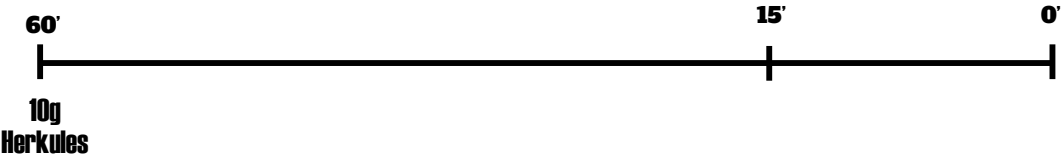
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

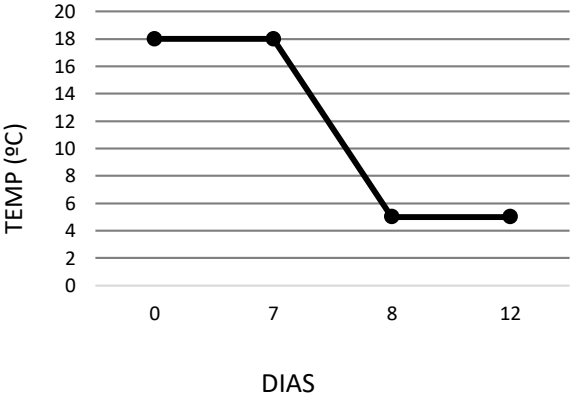
72°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

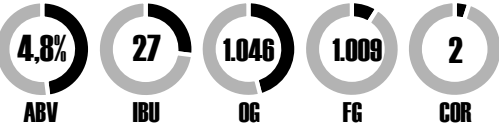
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Kölsch



Kölsch 10L

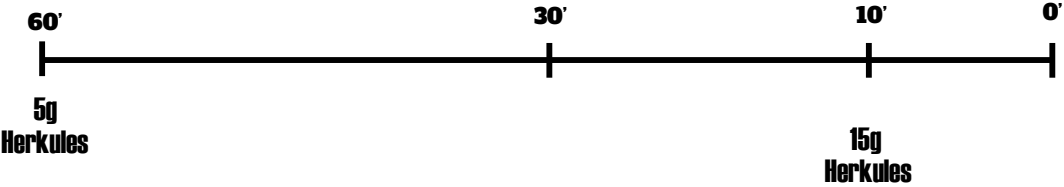
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Trigo
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

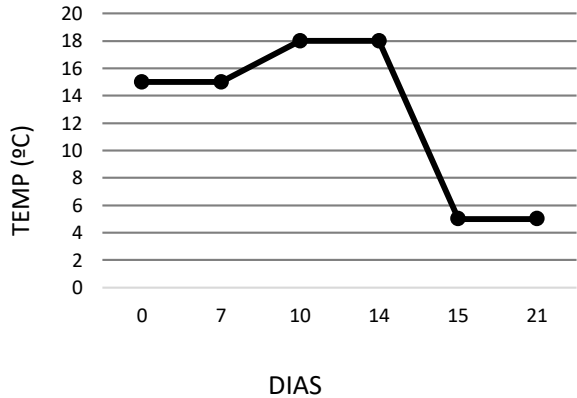
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Kölsch



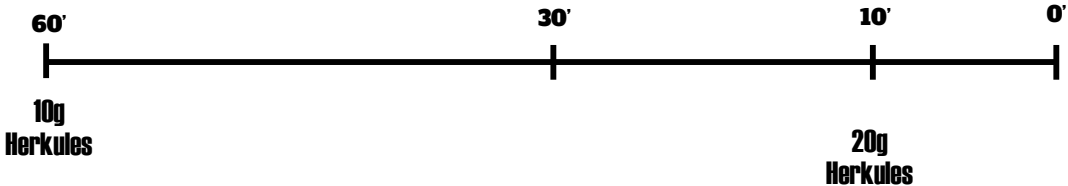
Mostura

65°C  **60 min**

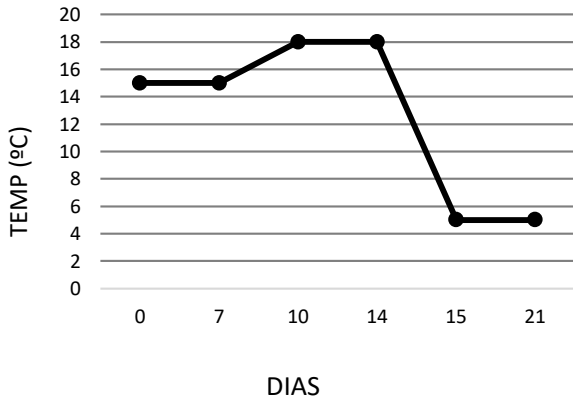
20 **LITROS** **10**
 ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

 **70°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Kölsch 20L

Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Trigo
30 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Lazy Cream Ale



Cream Ale 5L

Ingredientes

1,0kg	Malte Pilsen
50 g	Açúcar Comum (não incluso)
5g	Lúpulo Herkules
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

 60 min

 05 LITROS

 02 LITROS

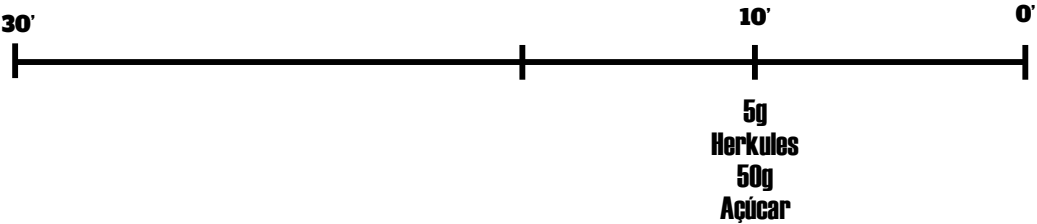
ÁGUA INICIAL

ÁGUA LAVAGEM

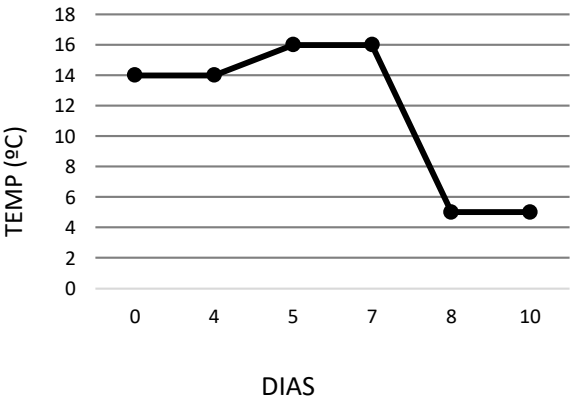
 74°C

 70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Lazy Cream Ale



Cream Ale 10L

Ingredientes

1,8 kg	Malte Pilsen
100 g	Açúcar Comum (não incluso)
10g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

 60 min

 10 LITROS

 04 LITROS

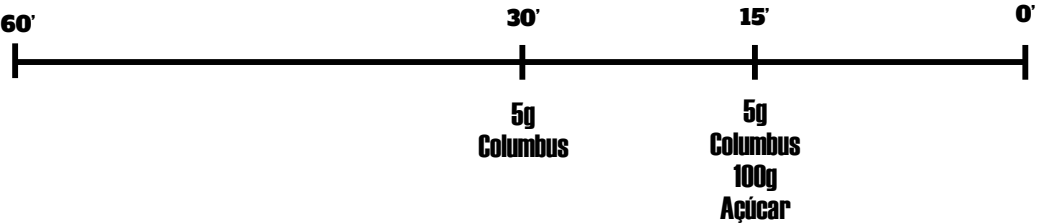
ÁGUA INICIAL

ÁGUA LAVAGEM

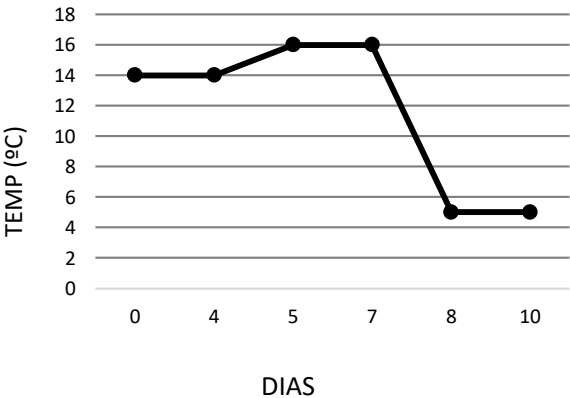
 74°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Lazy Cream Ale



Cream Ale 20L

Ingredientes

3,5 kg	Malte Pilsen
200 g	Açúcar Comum (não incluso)
20g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

 60 min

 20

 07

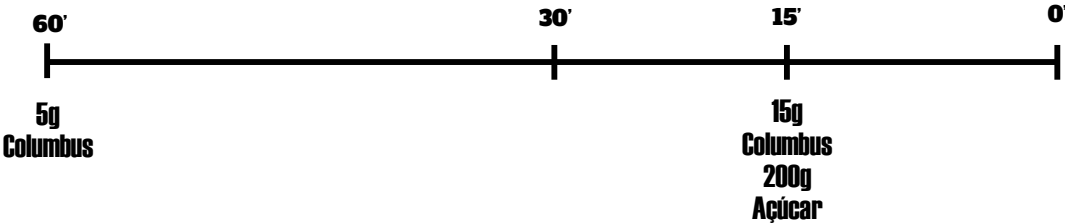
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

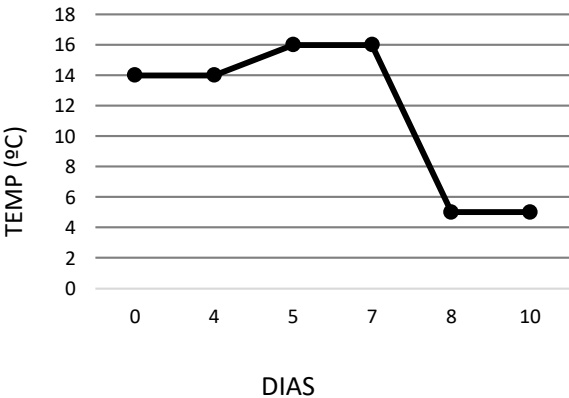
 74°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

**6g/L**

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Lazy Cream Ale



Cream Ale 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

7,0 kg	Malte Pilsen
400 g	Açúcar Comum (não incluso)
40g	Lúpulo Columbus
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

60 min

35

15

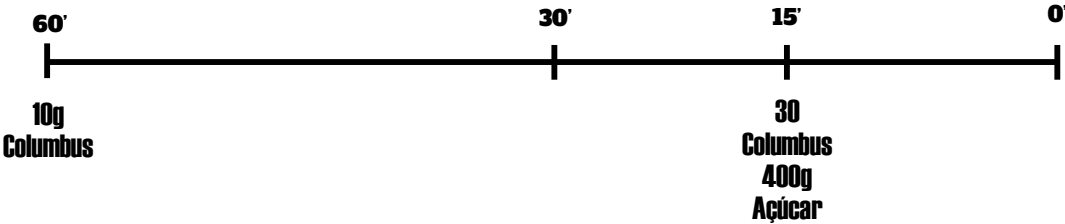
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

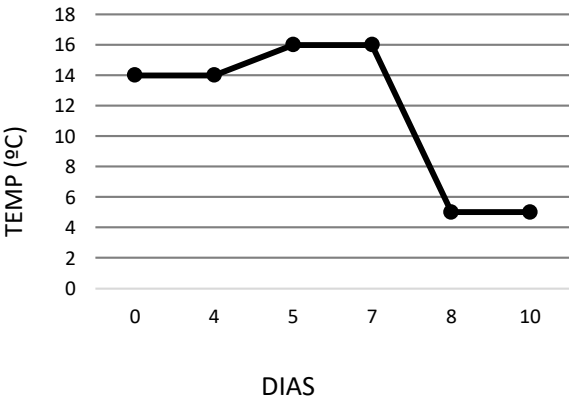
74°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



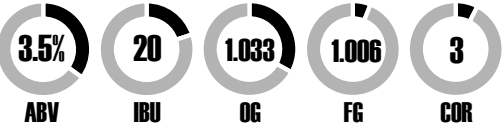
Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Light Ale



Cream Ale 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 30ebc
200 g	Flocos de Milho
20g	Lúpulo Chinook
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

 60 min

 10

 05

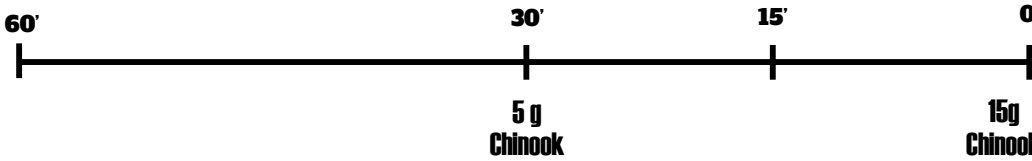
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

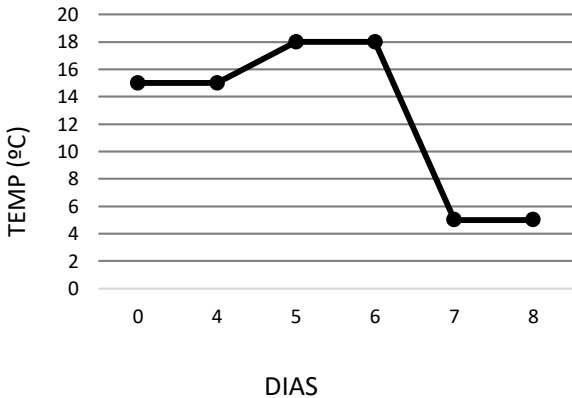
 72°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

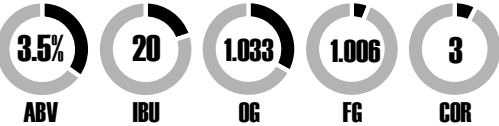
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Light Ale



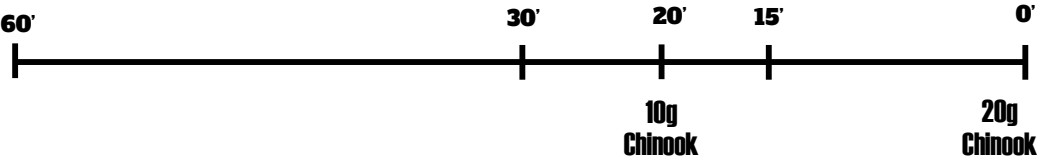
Cream Ale 20L

Ingredientes

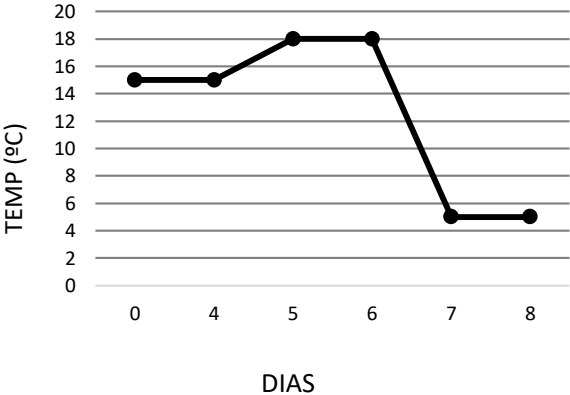
2.5 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Caramelo 30ebc
500 g	Flocos de Milho
30g	Lúpulo Chinook
1	Levedura CN-36

Mostura
68°C
60 min
ÁGUA INICIAL **20** LITROS
ÁGUA LAVAGEM **10** LITROS
72°C
70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



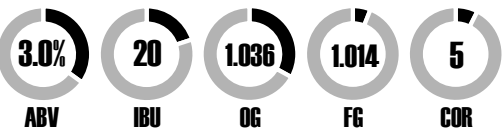
Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Light House Session Hazy IPA



Hazy IPA 10L

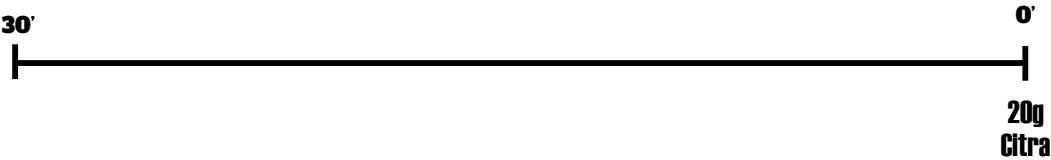
Ingredientes

1,3 kg	Malte Pilsen
500 g	Flocos de Aveia
10 g	Malte Black
100g	Lúpulo Citra
1	Levedura K-97

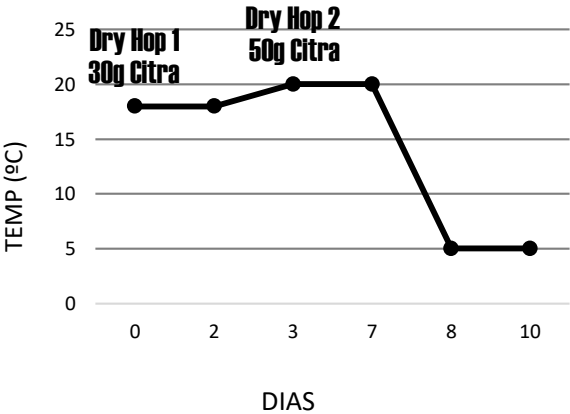
Mostura



Fervura 30 min



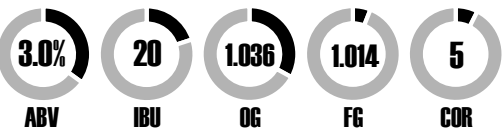
Fermentação / Maturação



Envase



Light House Session Hazy IPA



Hazy IPA
20L

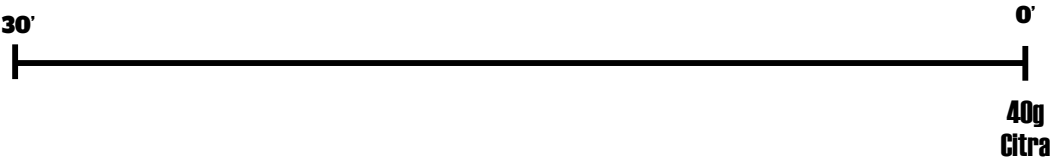
Ingredientes

2,6 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Aveia
20 g	Malte Black
200g	Lúpulo Citra
1	Levedura K-97

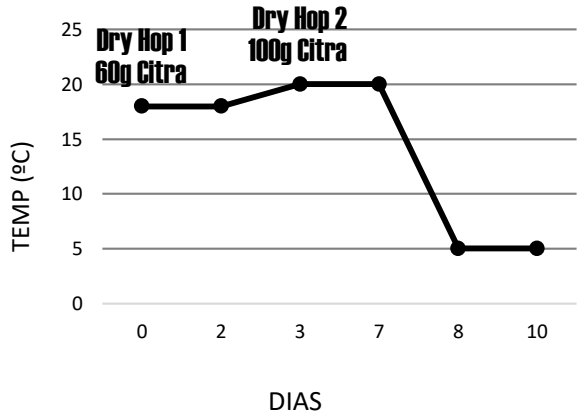
Mostura



Fervura 30 min



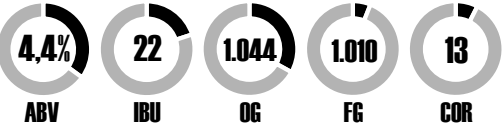
Fermentação / Maturação



Envase



Lucky Red



Irish Red Ale 5L

Ingredientes

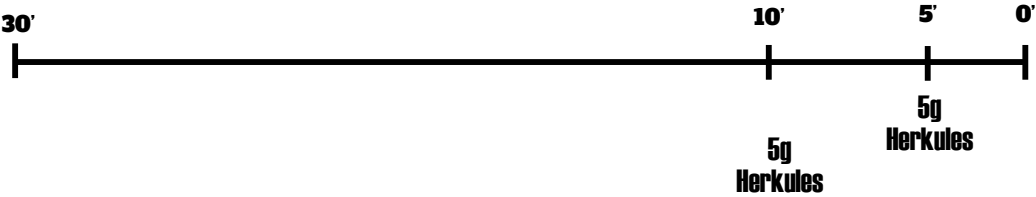
1,0kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Munich
100 g	Malte Caramelo 150ebc
10 g	Malte Black
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Mostura

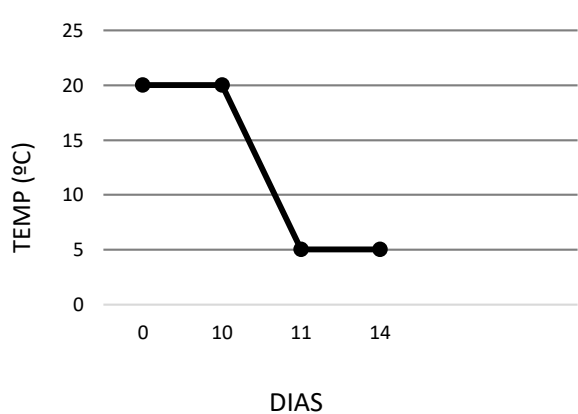
69°C  60 min

 05  02
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
🌡️ 74°C 🌡️ 70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



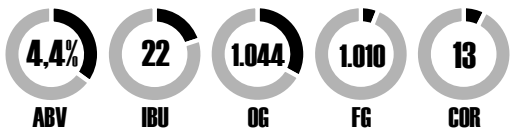
Envase

5g/L **Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja**

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Lucky Red



Mostura

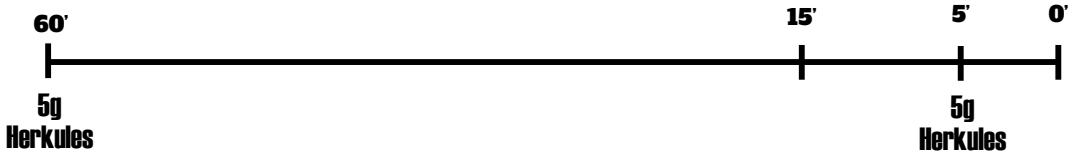
69°C  **60 min**

10 **LITROS** **05** **LITROS**

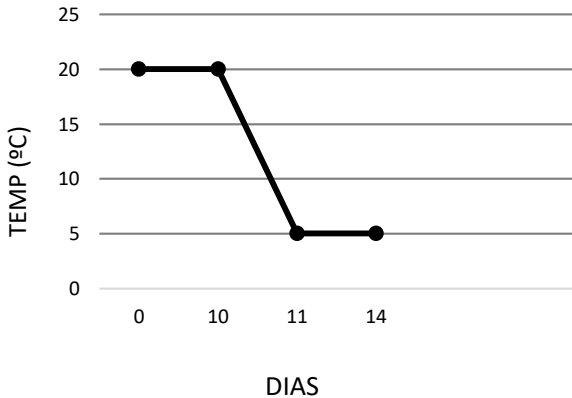
 **74°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Irish Red Ale

10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
200 g	Malte Caramelo 150ebc
30 g	Malte Black
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Envase

5g/L

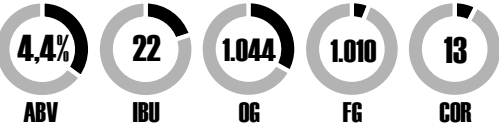
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Lucky Red



Irish Red Ale 20L

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
300 g	Malte Caramelo 150ebc
60 g	Malte Black
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Mostura

69°C

 60 min

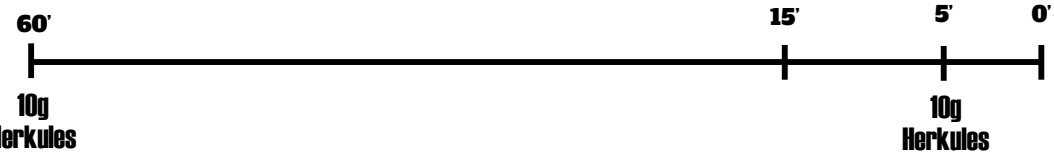
 20  10

ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS

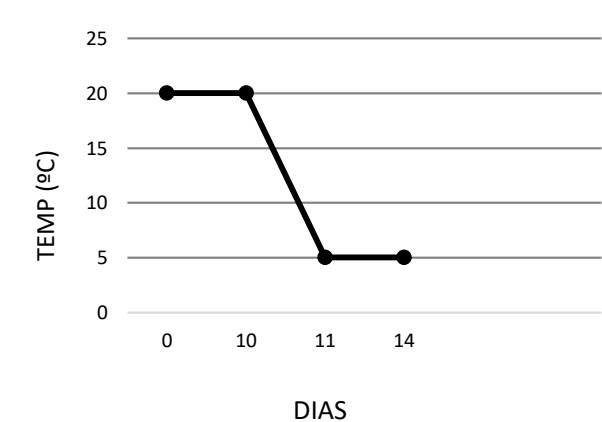
 74°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Mandarin Hoppy Blonde

4.5%

ABV

20

IBU

1.044

OG

1.010

FG

5

COR

Blonde Ale 10L

Ingredientes

2,2 kg	Malte Pilsen
100g	Malte Munich
100 g	Malte Caramelo 30ebc
5 g	Lúpulo Nugget
40 g	Lúpulo Mandarin Bavaria
1	Levedura CN-36

Mostura

65°C

60 min

ÁGUA INICIAL

10 LITROS

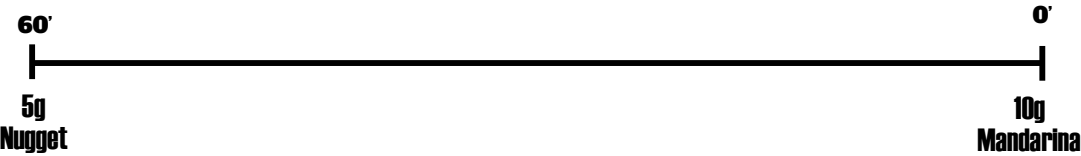
ÁGUA LAVAGEM

5 LITROS

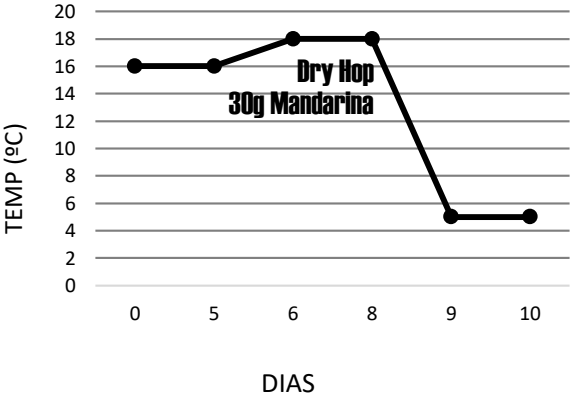
69°C

70°C

Fervura ⌚ 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

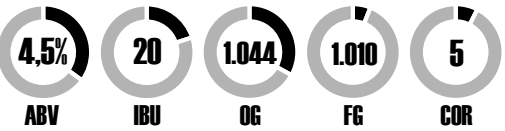
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Mandarin Hoppy Blonde



Blonde Ale 20L

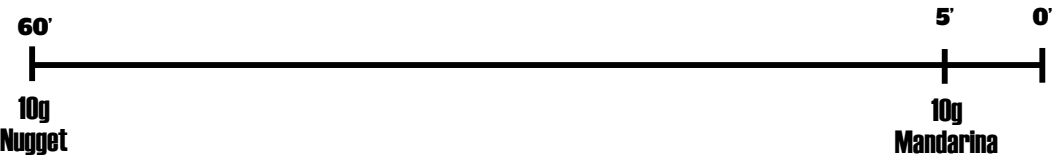
Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
200g	Malte Munich
100 g	Malte Caramelo 30ebc
10 g	Lúpulo Nugget
60 g	Lúpulo Mandarin Bavaria
1	Levedura CN-36

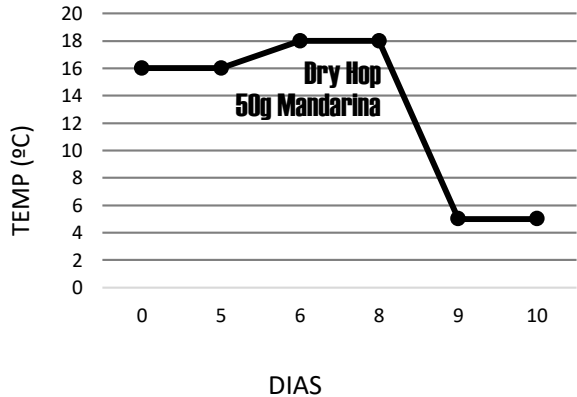
Mostura



Fervura 60 min



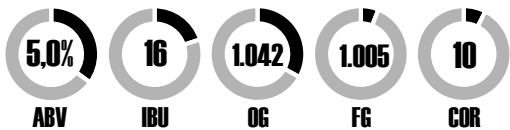
Fermentação / Maturação



Envase



Minha Primeira Cerveja



Cream ale

5L

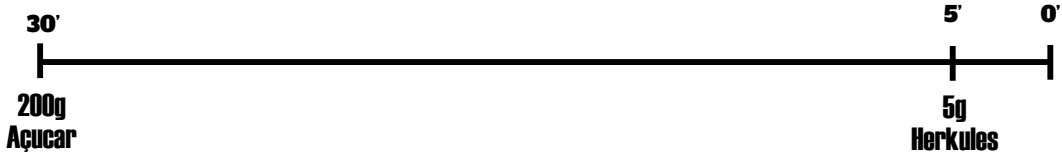
Ingredientes

Mostura

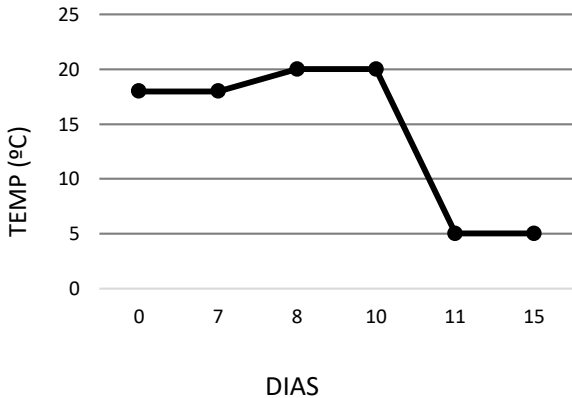
68°C  **60 min**

 **5**  **2**
ÁGUA INICIAL LITROS **ÁGUA LAVAGEM LITROS**
 **72°C**  **70°C**

0,8 kg	Malte Pilsen
10g	Malte Black
200 g	Açucar refinado (Não Acompanha)
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

Fervura **30 min**

Fermentação / Maturação



Envase

**Priming com
1 sachê açúcar por
Garrafa de 300ml**

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Minha Primeira Cerveja

5.0%

ABV

16

IBU

1.042

OG

1.005

FG

10

COR

Cream ale 10L

Ingredientes

1,6 kg	Malte Pilsen
20g	Malte Black
400 g	Açúcar refinado (Não Acompanha)
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

60 min

10

ÁGUA INICIAL LITROS

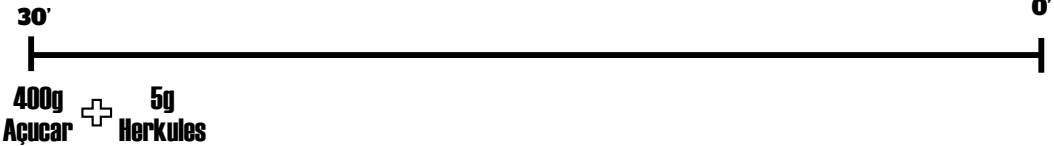
5

ÁGUA LAVAGEM LITROS

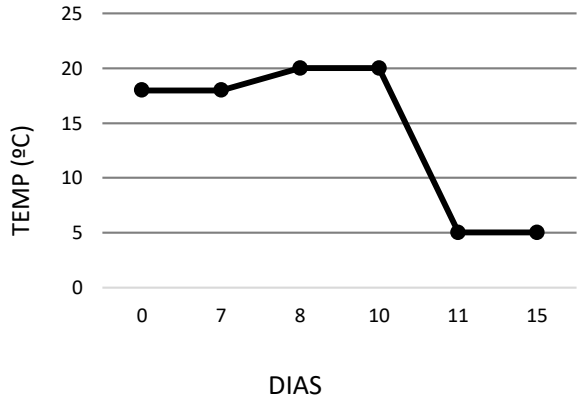
72°C

70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase Primming com
1 sachê açúcar por
Garrafa de 300ml

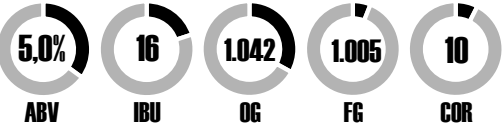
10

DIAS

TEMP

AMBIENTE

Minha Primeira Cerveja



Cream ale 20L

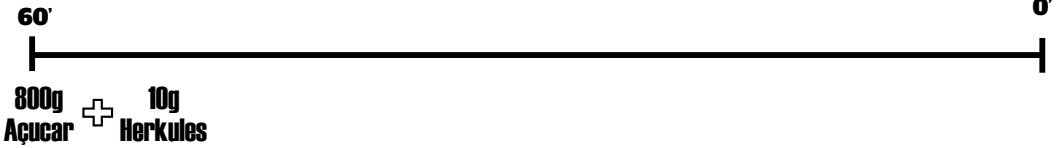
Ingredientes

2,7 kg	Malte Pilsen
30g	Malte Black
800 g	Açúcar refinado (Não Acompanha)
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

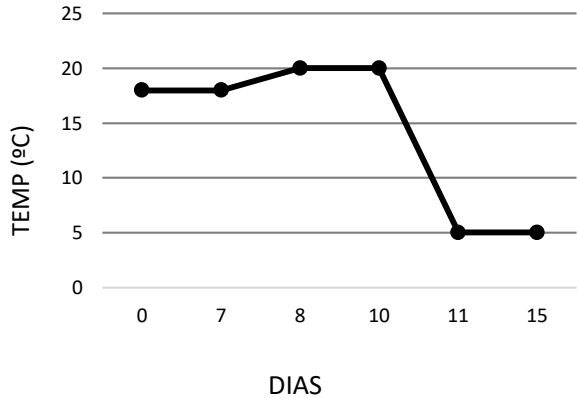
Mostura



Fervura 60 min

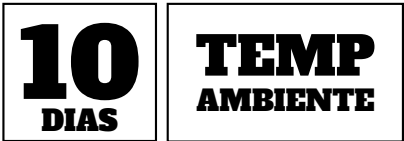


Fermentação / Maturação

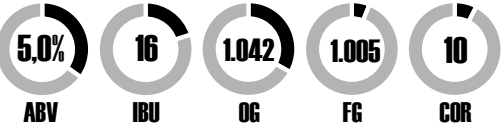


Envase

Priming com
1 sachê açúcar por
Garrafa de 300ml



Minha Primeira Cerveja



Cream ale 40L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

Ingredientes

5,5 kg	Malte Pilsen
60g	Malte Black
1,6 kg	Açúcar refinado (Não Acompanha)
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

ÁGUA INICIAL

72°C

40

LITROS

20

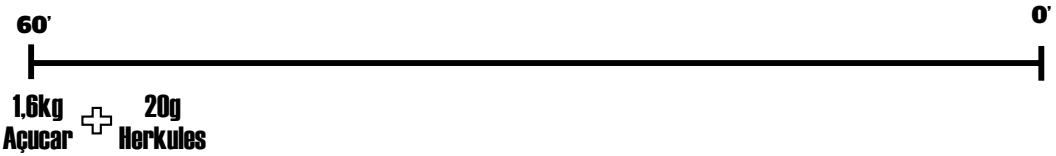
ÁGUA LAVAGEM

70°C

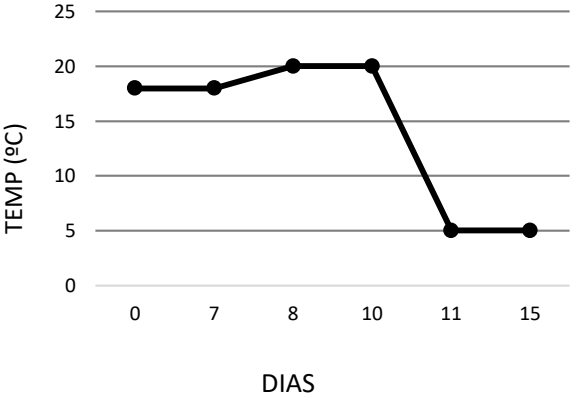
60 min

LITROS

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase Primming com 1 sachê açúcar por Garrafa de 300ml

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

NoName



Mostura

68°C  **60 min**

The infographic displays two columns of data. The left column represents the 'initial' stage, showing a single water drop icon, the number '10', the text 'LITROS' (Liters), and a thermometer icon with '72°C'. The right column represents the 'washing' stage, showing two water drop icons, the number '04', the text 'LITROS' (Liters), and a thermometer icon with '70°C'.

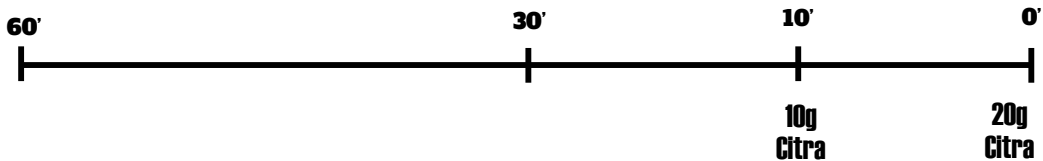
Estágio	Ícone	Quantidade (LITROS)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	1 gota	10	72°C
ÁGUA LAVAGEM	2 gotas	04	70°C

Simple Ale 10L

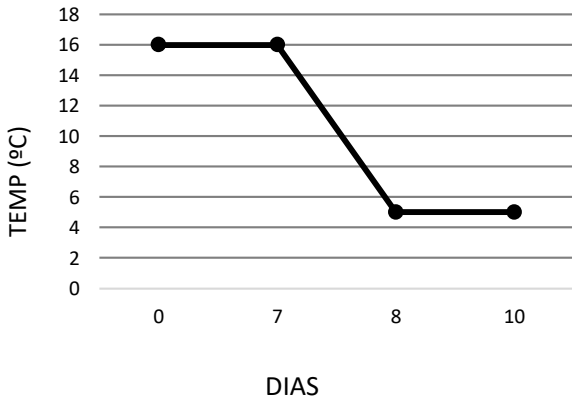
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
300 g	Malte Munich
30g	Lúpulo Citra
1	Levedura CN-36

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

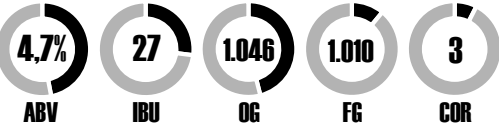
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

NoName



Simple Ale 20L

Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
50g	Lúpulo Citra
1	Levedura CN-36

Mostura

68°C

60 min

ÁGUA INICIAL

20 LITROS

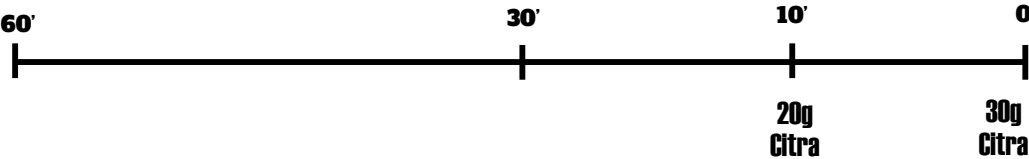
ÁGUA LAVAGEM

8 LITROS

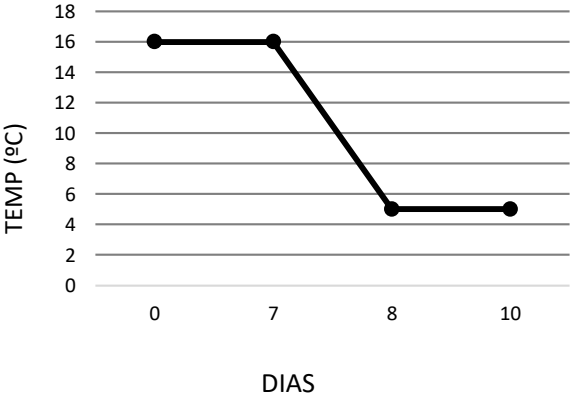
72°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

OBrahma



Standard American Lager 10L

Ingredientes

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

1,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Flocos de Milho
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Mostura

64°C

90 min

10

05

ÁGUA INICIAL

ÁGUA LAVAGEM

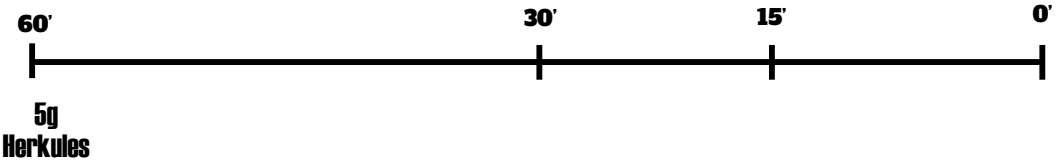
LITROS

LITROS

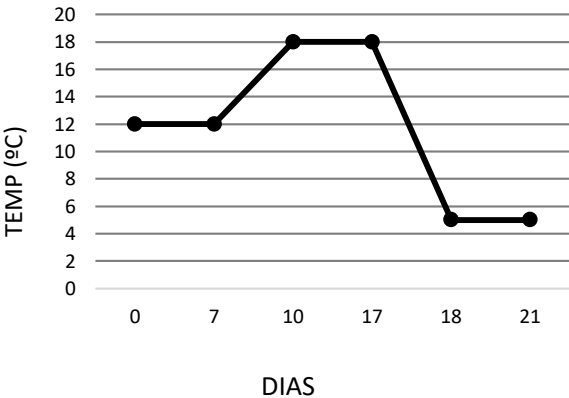
70°C

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

OBrahma



Standard American Lager 20L

Ingredientes

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

2,0 kg	Malte Pilsen
2,0 kg	Flocos de Milho
10 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Mostura

64°C

**90 min**

**20**

**10**

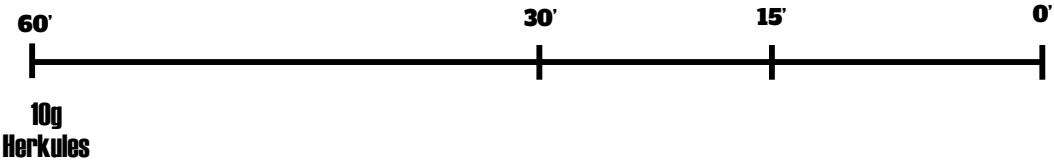
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

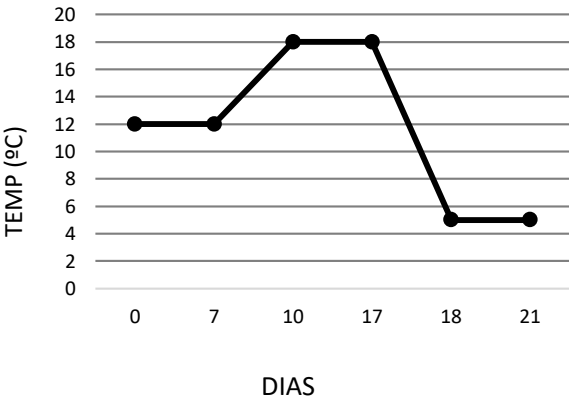
**70°C**

**70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

OBrahma



Standard American Lager 40L

Ingredientes

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

4,0 kg	Malte Pilsen
4,0 kg	Flocos de Milho
20 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Lager

Mostura

64°C

 90 min

 40

 20

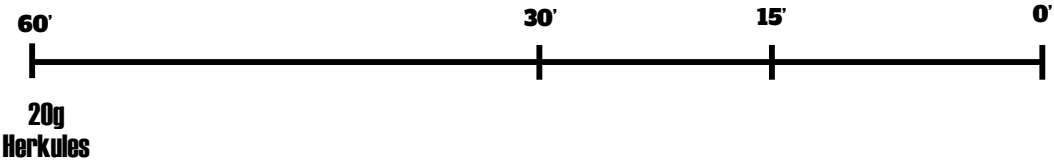
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

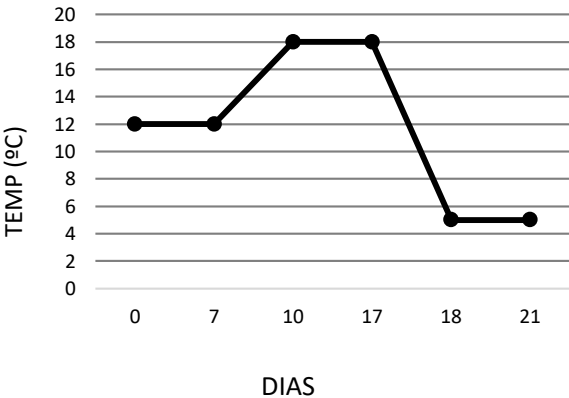
 70°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

OktoberFEST!



Festbier 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatsapp para: (12)99229-0572

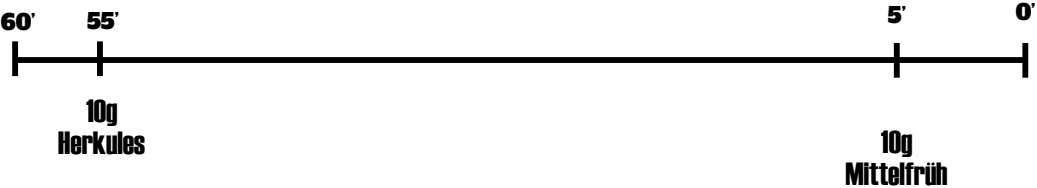
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
500 g	Malte Vienna
10 g	Lúpulo Herkules
10 g	Lúpulo Mittelfrüh
1	Levedura Lager

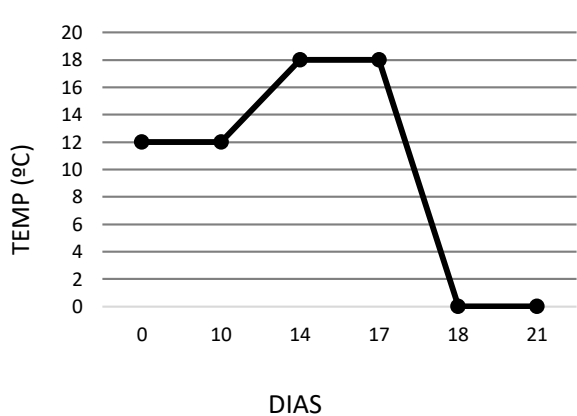
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



OktoberFEST!



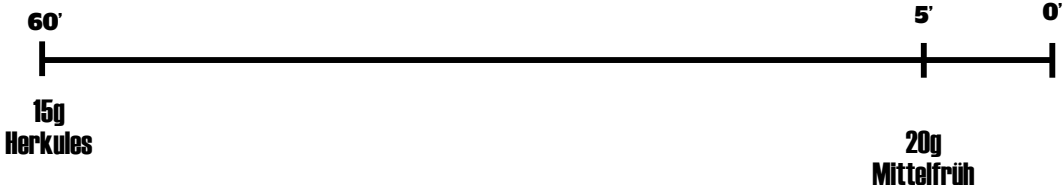
Mostura

69°C  **60 min**

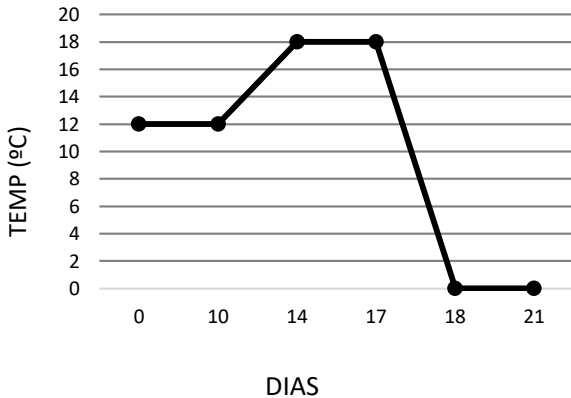
20 **LITROS** **10**
 ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

 **74°C**

70°C

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Festbier 20L

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
1,0 kg	Malte Vienna
15 g	Lúpulo Herkules
20 g	Lúpulo Mittelfrüh
1	Levedura Lager

Envase

6g/L

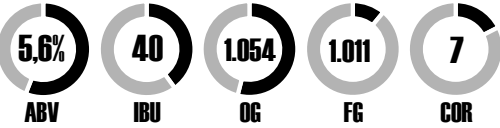
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Old Is Cool



American Pale Ale 10L

Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Caramelo 100ebc
10g	Lúpulo Columbus
50g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

60 min

ÁGUA INICIAL

10 LITROS

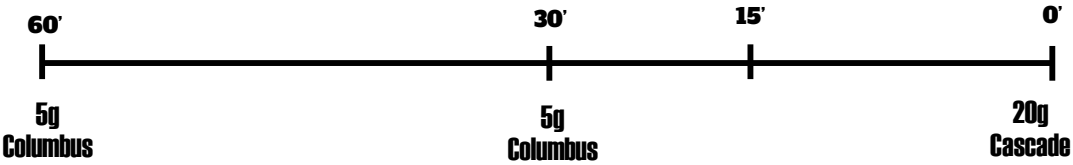
74°C

ÁGUA LAVAGEM

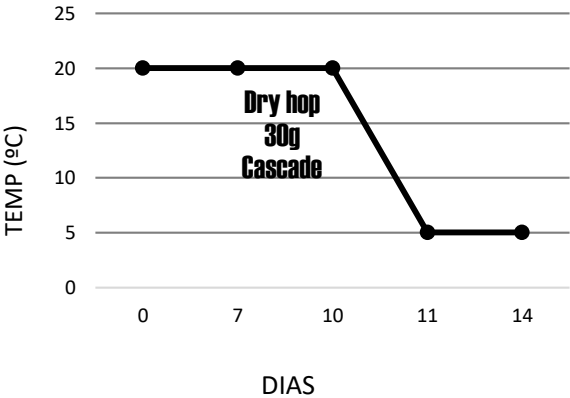
05 LITROS

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

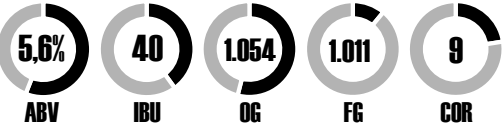
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Old Is Cool



American Pale Ale 20L

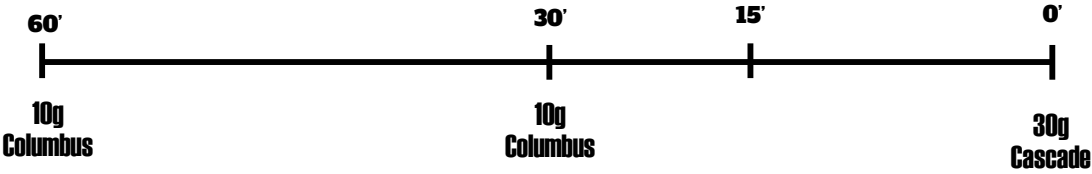
Ingredientes

4,7 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Caramelo 100ebc
20g	Lúpulo Columbus
90g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

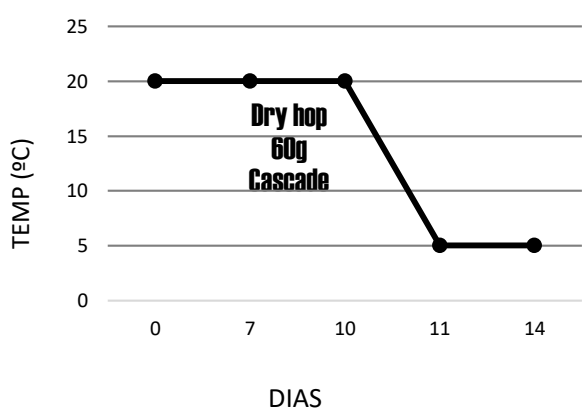
Mostura



Fervura 60 min



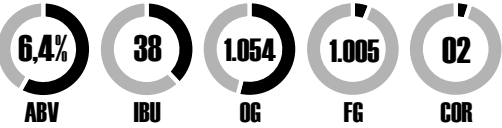
Fermentação / Maturação



Envase



Premium Laje



Premium Lager 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

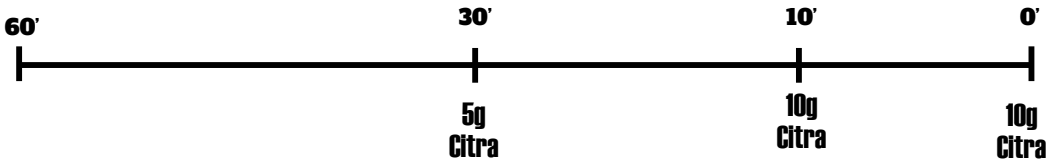
Ingredientes

2,5 kg	Malte de Pilsen
30 g	Lúpulo Citra
1	Whifloc
1	Levedura Lager

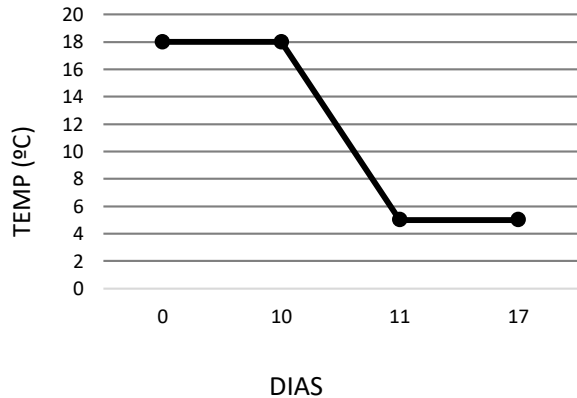
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



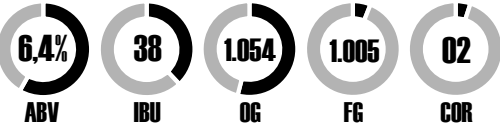
Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Premium Laje



Premium Lager 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

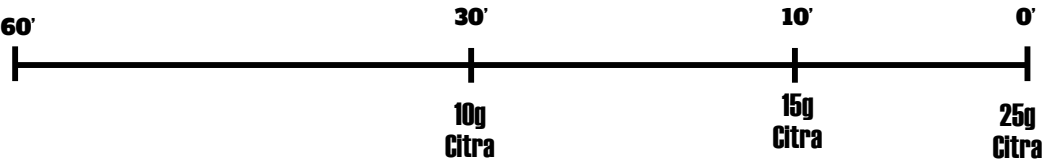
Ingredientes

5,0 kg	Malte de Pilsen
50 g	Lúpulo Citra
1	Whifloc
1	Levedura Lager

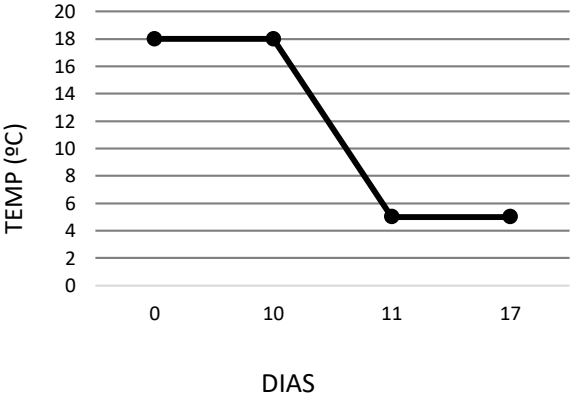
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Push Start

3.7%

ABV

25

IBU

1.038

OG

1.010

FG

05

COR

Session APA 10L

Ingredientes

1,0 kg	Extrato de Malte
30 g	Lúpulo Chinook
1	Fermentis CN36

Mostura

0°C

00 min

ÁGUA INICIAL

0

LITROS

ÁGUA LAVAGEM

0

LITROS

0°C

0°C

Fervura ⌚ 5 min

5'

0'

0,2 kg Extrato de Malte

30g Lúpulo Chinook

1L Água

Adicionar direto no fermentador:

0,8kg Extrato de Malte

Completar com água até 10L

Fermentação / Maturação

DIAS	TEMP (°C)
0	18
7	18
8	5
10	5

Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Push Start

3.7%

ABV

25

IBU

1.038

OG

1.010

FG

05

COR

Session APA 20L

Ingredientes

2,0 kg	Extrato de Malte
60 g	Lúpulo Chinook
1	Fermentis CN36

Mostura

0°C

00 min

ÁGUA INICIAL

0

LITROS

ÁGUA LAVAGEM

0

LITROS

0°C

0°C

Fervura ⌚ 5 min

5'

0'

0,3 kg Extrato de Malte

60g Lúpulo Chinook

2L Água

Adicionar direto no fermentador:

1,7kg Extrato de Malte

Completar com água até 20L

Fermentação / Maturação

DIAS	TEMP (°C)
0	18
7	18
8	5
10	5

Envase

5g/L

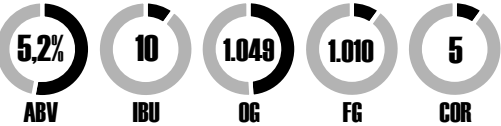
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

P#@ Weiss



Weizenbier 10L

Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte de Trigo
100g	Malte Melanoidina
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Weiss

Mostura

50°C - 10min

68°C



60 min



ÁGUA INICIAL

10

LITROS



ÁGUA LAVAGEM

05

LITROS

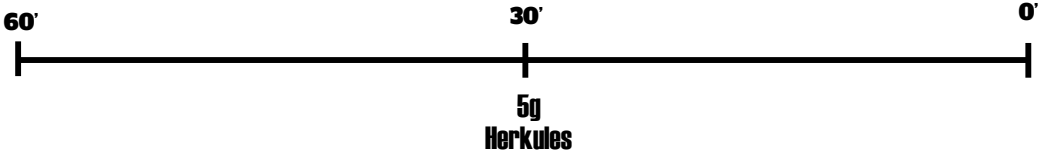


55°C

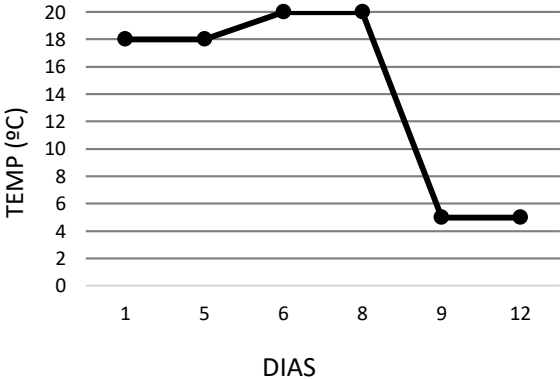


70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

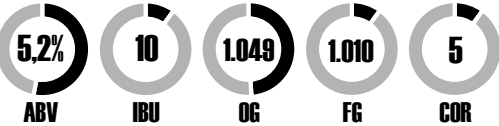
Priming com
7g de açúcar por
litro final de cerveja

+7
DIAS

TEMP
AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

P#@ Weiss



Weizenbier 20L

Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
2,0 kg	Malte de Trigo
200g	Malte Melanoidina
5 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura Weiss

Mostura

50°C - 10min

68°C

ÁGUA INICIAL

20 LITROS

55°C

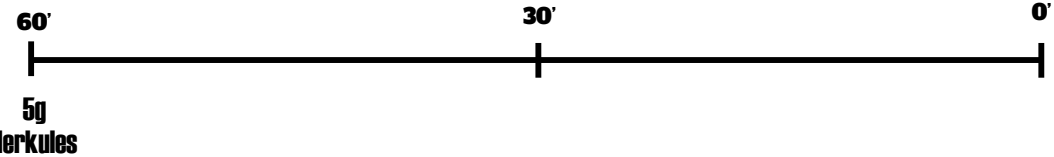
ÁGUA LAVAGEM

10 LITROS

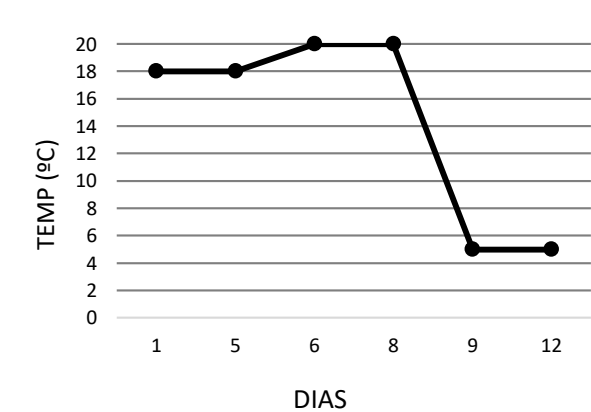
70°C

60 min

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

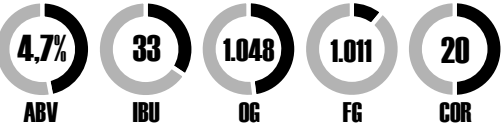
7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

+7 DIAS

TEMP AMBIENTE

Red Skull



Red Ale 10L

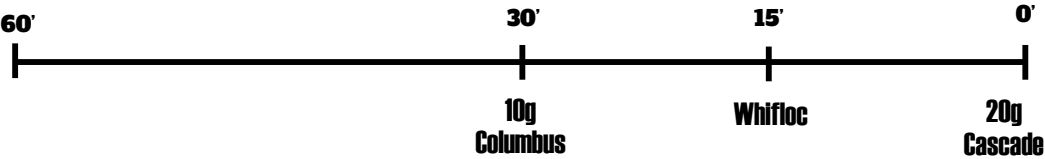
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pale Ale
140 g	Malte Caramelo 100ebc
80 g	Cevada Torrada
10 g	Lúpulo Columbus
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

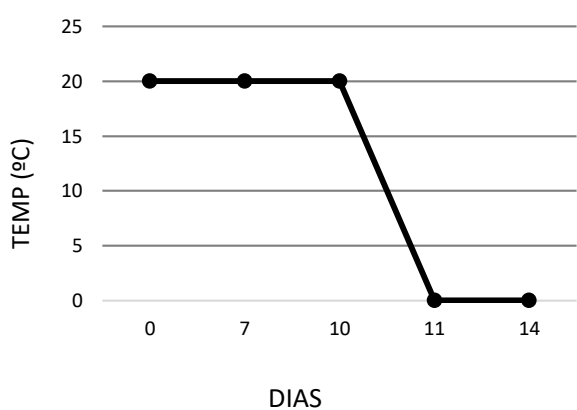
Mostura



Fervura 60 min



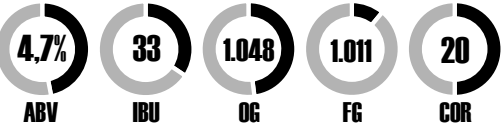
Fermentação / Maturação



Envase



Red Skull



Red Ale 20L

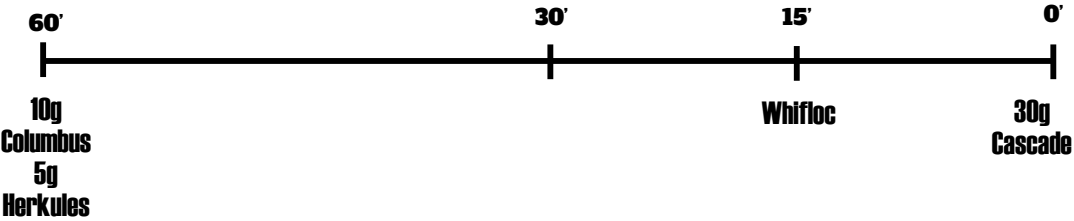
Ingredientes

4,5 kg	Malte Pale Ale
300 g	Malte Caramelo 100ebc
160 g	Cevada Torrada
5 g	Lupulo Herkules
10 g	Lúpulo Columbus
30 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

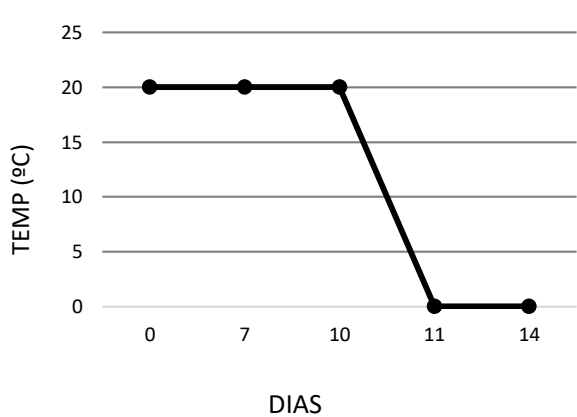
Mostura



Fervura 60 min



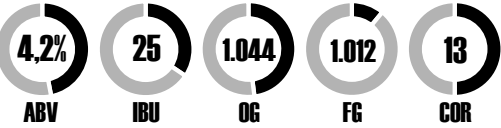
Fermentação / Maturação



Envase



RedRum



Irish Red Ale 10L

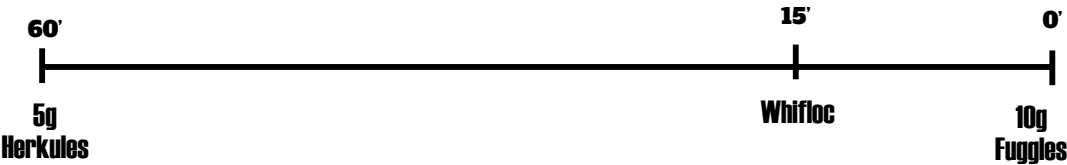
Ingredientes

2,2 kg	Malte Red Active
5 g	Lupulo Herkules
10 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura English Ale

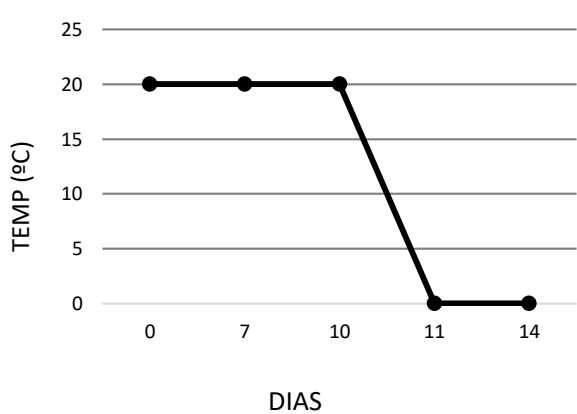
Mostura



Fervura 60 min



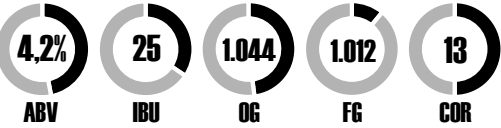
Fermentação / Maturação



Envase



RedRum



Irish Red Ale 20L

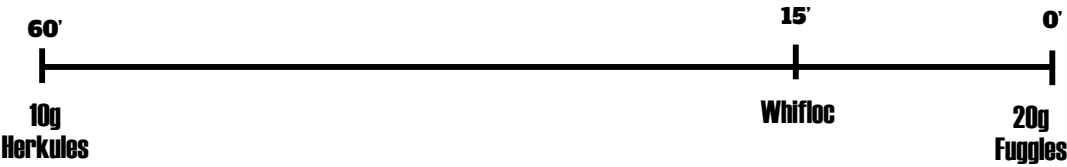
Ingredientes

4,5 kg	Malte Red Active
20 g	Lúpulo Fuggles
10g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

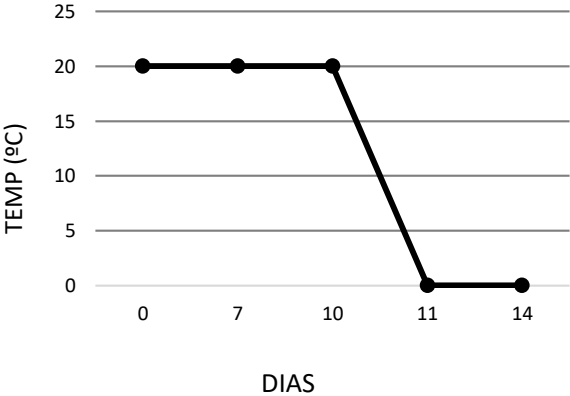
Mostura



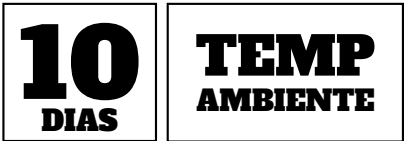
Fervura 60 min



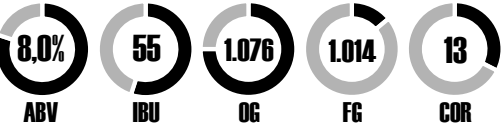
Fermentação / Maturação



Envase



Redzilla



Strong Amber Ale 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

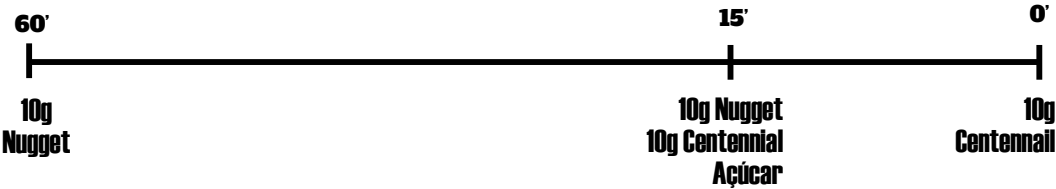
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pale Ale
500 g	Malte Munich
400 g	Malte Caramelo 100ebc
150 g	Açúcar Comum
30 g	Lúpulo Nugget
50 g	Lúpulo Centennial
1	Fermentis American Ale

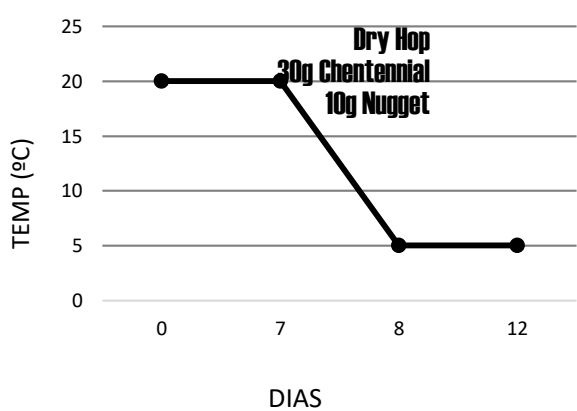
Mostura



Fervura 60 min



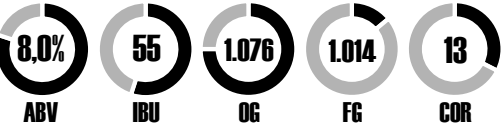
Fermentação / Maturação



Envase



Redzilla



Strong Amber Ale 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

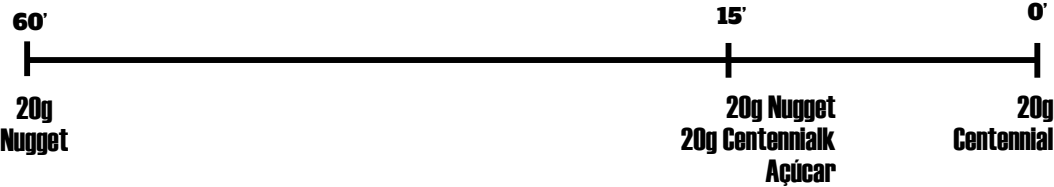
Ingredientes

5,0 kg	Malte Pale Ale
1,0 kg	Malte Munich
800 g	Malte Caramelo 100ebc
300 g	Açúcar Comum
60 g	Lúpulo Nugget
100 g	Lúpulo Centennial
1	Fermentis American Ale

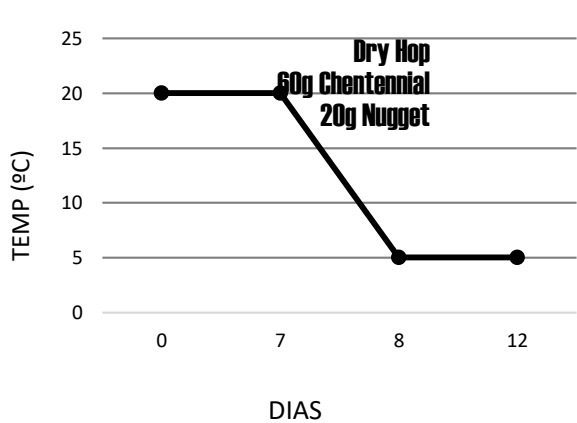
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Primming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Rock and Low



Session Hoppy Ale 10L

Ingredientes

700 g	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
200 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
100 g	Caramelo 200ebc
30 g	Lúpulo Chinook
1	Levedura CN36
1 ml	Brewers Clarex
1 g	Enzima AMG

Mostura

65°C

ÁGUA INICIAL

10 LITROS

70°C

60 min

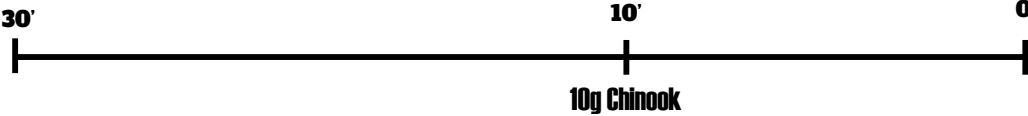
05

ÁGUA LAVAGEM

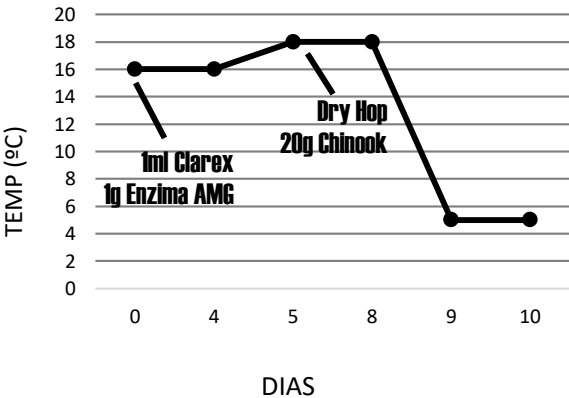
05 LITROS

70°C

Fervura 30 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Rock and Low

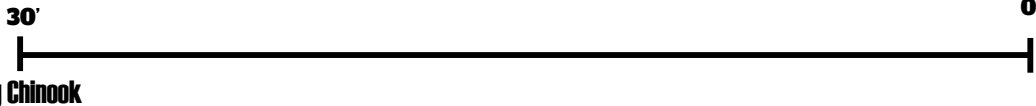


Mostura

65°C  **60 min**

The infographic is divided into two columns. The left column is for the 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) stage, showing a consumption of 20 LITROS at 70°C. The right column is for the 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) stage, showing a consumption of 10 LITROS at 70°C. Each stage is represented by a water drop icon, the volume in large bold numbers, the unit 'LITROS', and the temperature with a thermometer icon and '70°C'.

Estágio	Consumo (LITROS)	Temperatura
ÁGUA INICIAL	20	70°C
ÁGUA LAVAGEM	10	70°C

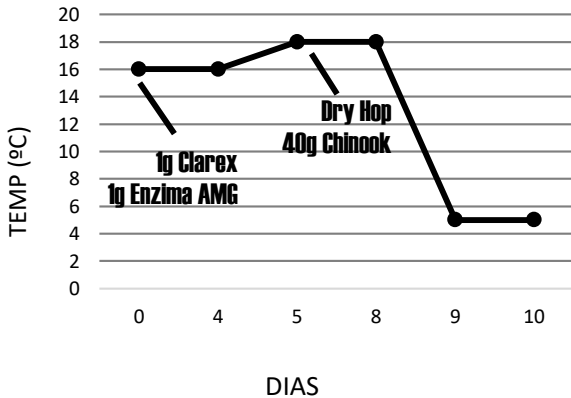
Fervura **30 min**

Session Hoppy Ale 20L

Ingredientes

1,4 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte Munich
300 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
200 g	Caramelo 200ebc
50 g	Lúpulo Chinook
1	Levedura CN36
1 g	Brewers Clarex
1 g	Enzima AMG

Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

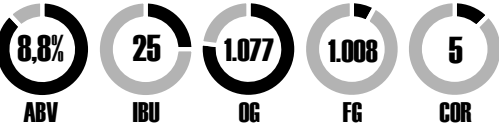
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

SGA



Belgian Strong
Golden Ale
10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um
starter do fermento para
melhor resultado. Para
saber como fazer, mande
uma mensagem via
whatapp para:
(12)99229-0572

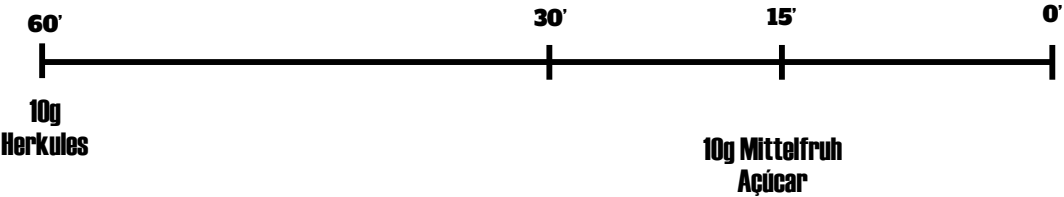
Ingredientes

2,5 kg	Malte Pilsen
100 g	Malte Melanoidina
500 g	Açúcar Comum
10 g	Lúpulo Herkules
10 g	Lúpulo Mittelfruh
1	Levedura S33

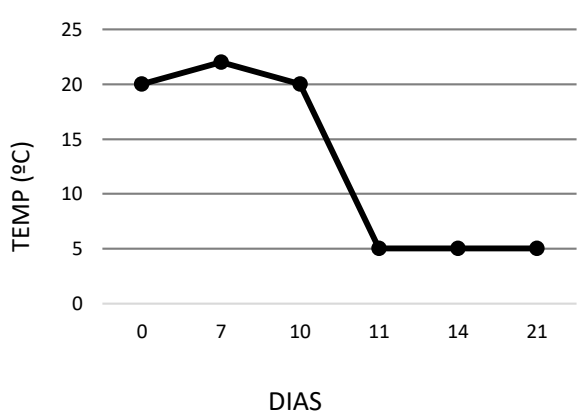
Mostura



Fervura 60 min



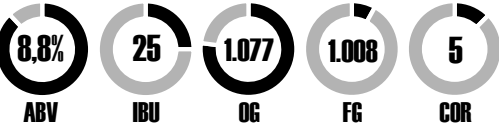
Fermentação / Maturação



Envase



SGA



Belgian Strong Golden Ale 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

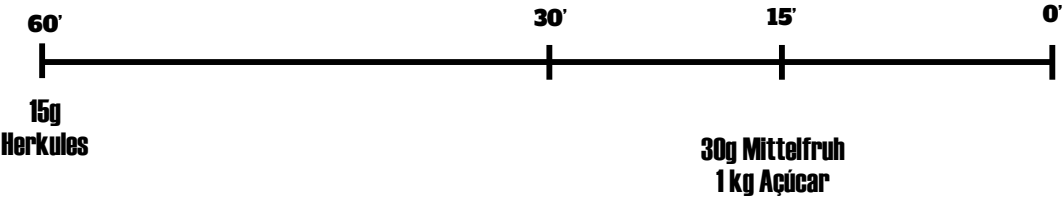
Ingredientes

5,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Malte Melanoidina
1,0 kg	Açúcar Comum
15 g	Lúpulo Herkules
30 g	Lúpulo Mittelfruh
1	Levedura S33

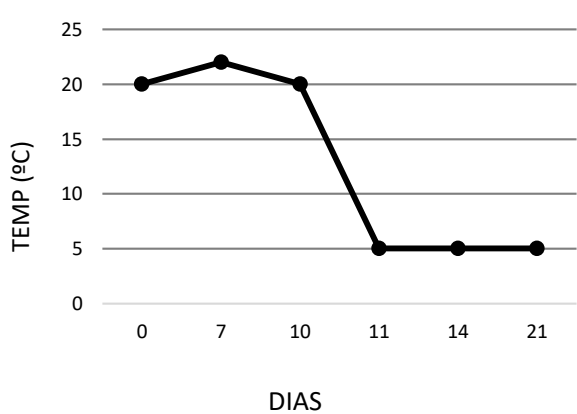
Mostura



Fervura ⌚ 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Slow Burn



English Brown Ale 10L

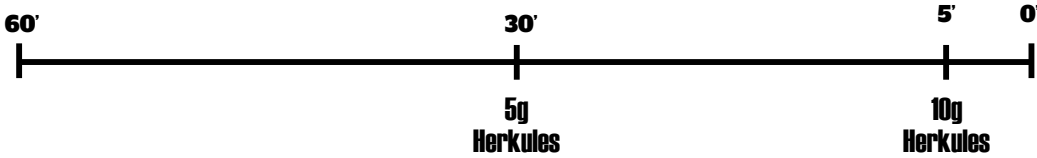
Ingredientes

1,5 kg	Malte de Pilsen
500 g	Malte Pale Ale
200 g	Malte Caramelo 400ebc
50g	Malte Chocolate
15 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

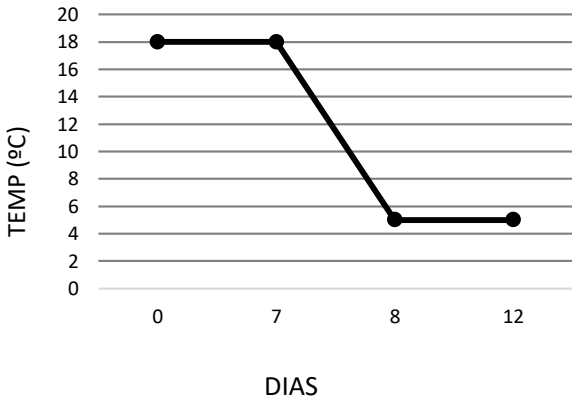
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Slow Burn



Mostura

66°C  **60 min**

The infographic is divided into two columns. The left column is for the 'ÁGUA INICIAL' (Initial Water) stage, showing a consumption of 20 LITROS at 70°C. The right column is for the 'ÁGUA LAVAGEM' (Washing Water) stage, showing a consumption of 10 LITROS at 70°C. Each column features a water drop icon above the volume and a thermometer icon above the temperature.

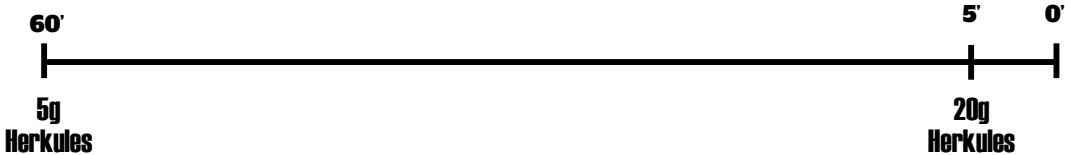
Estágio	Consumo (LITROS)	Temperatura (°C)
ÁGUA INICIAL	20	70°C
ÁGUA LAVAGEM	10	70°C

English Brown Ale 20L

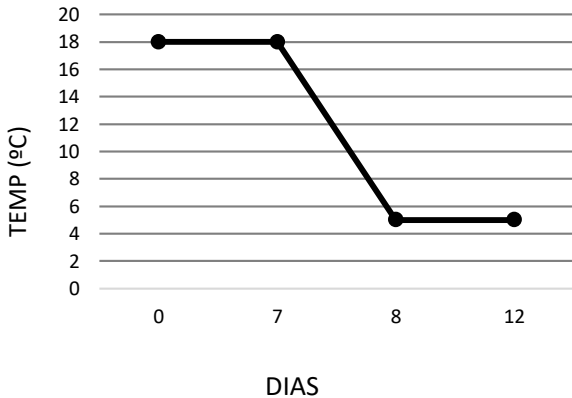
Ingredientes

3,0 kg	Malte de Pilsen
1,0 kg	Malte Pale Ale
200 g	Malte Caramelo 400ebc
100 g	Malte Chocolate
25 g	Lúpulo Herkules
1	Levedura English Ale

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Sorry Not Sorry



American Pale Ale 10L

Ingredientes

2,5 kg	Malte de Pilsen
10 g	Lúpulo Columbus
50 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura American Ale

Mostura

69°C

 60 min

 10

 05

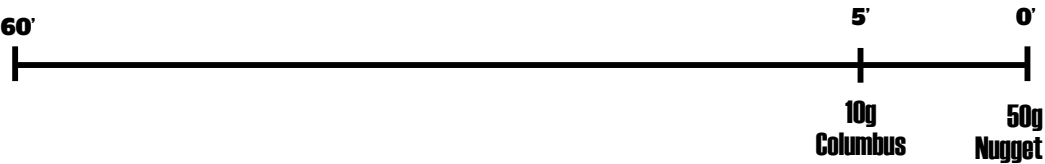
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

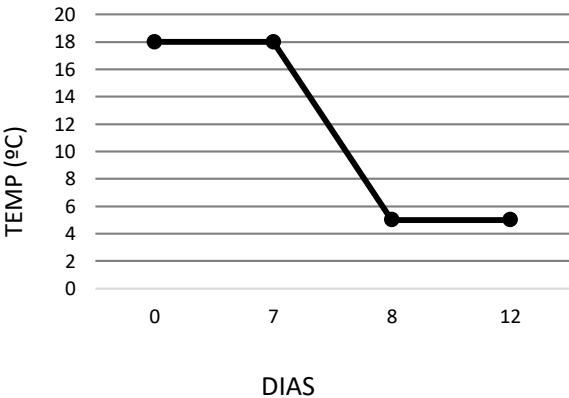
 74°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Sorry Not Sorry



American Pale Ale 20L

Ingredientes

5,0 kg	Malte de Pilsen
10 g	Lúpulo Columbus
100 g	Lúpulo Nugget
1	Levedura American Ale

Mostura

69°C

 60 min

 20

 10

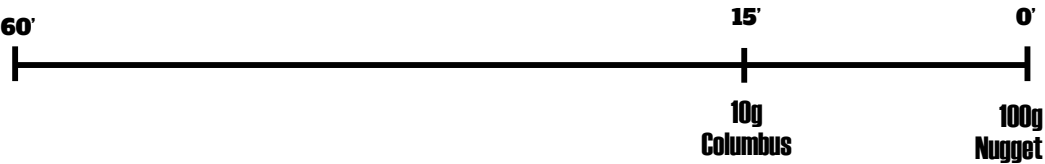
ÁGUA INICIAL LITROS

ÁGUA LAVAGEM LITROS

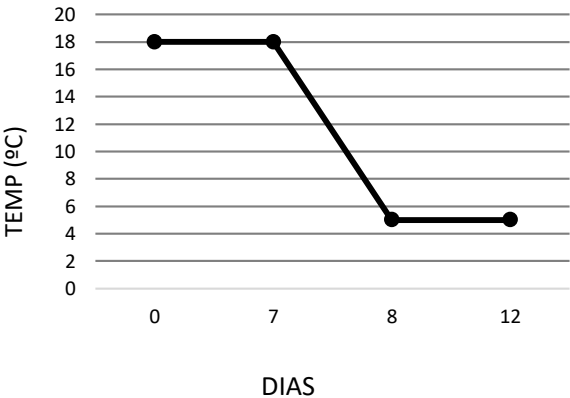
 74°C

 70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

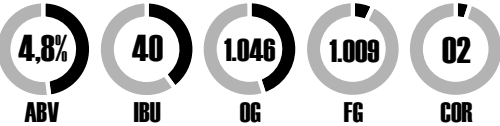
5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Stay Puft



American Wheat 10L

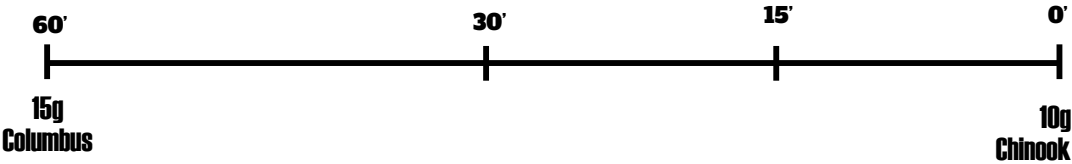
Ingredientes

1,5 kg	Malte de Pilsen
1,0 kg	Malte de Trigo
20 g	Lúpulo Columbus
20 g	Lúpulo Chinook
10 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

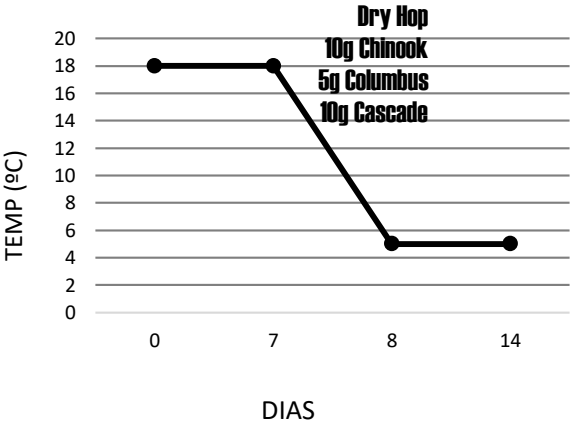
Mostura



Fervura 60 min



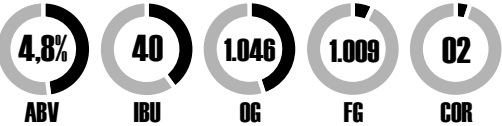
Fermentação / Maturação



Envase



Stay Puft



American Wheat 20L

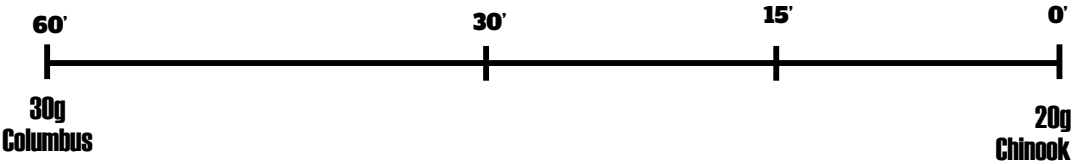
Ingredientes

2,5 kg	Malte de Pilsen
2,0 kg	Malte de Trigo
40 g	Lúpulo Columbus
40 g	Lúpulo Chinook
20 g	Lúpulo Cascade
1	Levedura American Ale

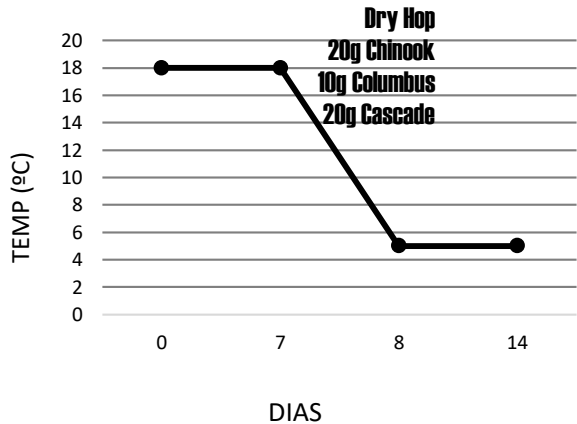
Mostura



Fervura 60 min



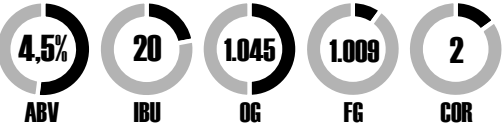
Fermentação / Maturação



Envase



Summer Ale



Summer Ale 5L

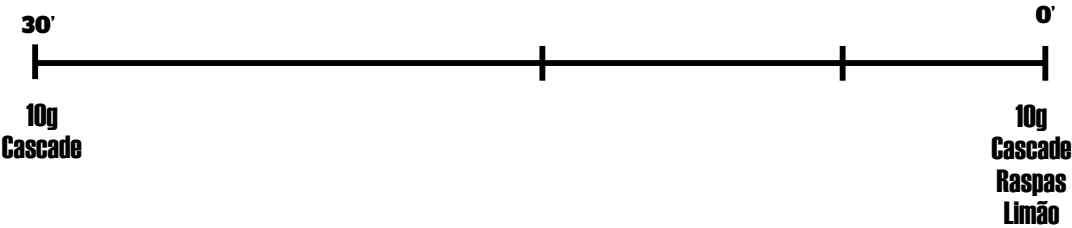
Ingredientes

1,0 kg	Malte Pilsen
100 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
20 g	Lúpulo Cascade
1	Raspa de 1/2 limão (não incluso)
1	Levedura CN-36

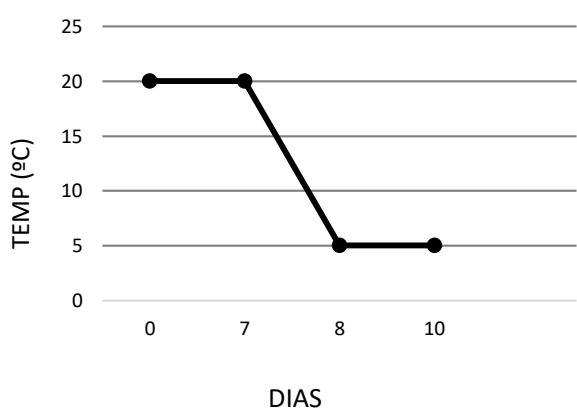
Mostura



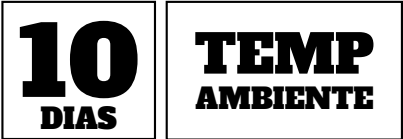
Fervura 30 min



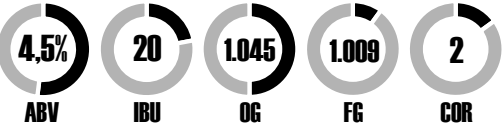
Fermentação / Maturação



Envase



Summer Ale



Summer Ale 10L

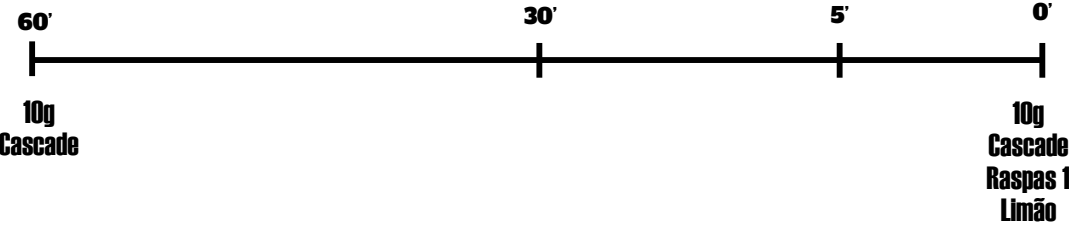
Ingredientes

2,0 kg	Malte Pilsen
200 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
20 g	Lúpulo Cascade
1	Raspa de 1 limão (não incluso)
1	Levedura CN-36

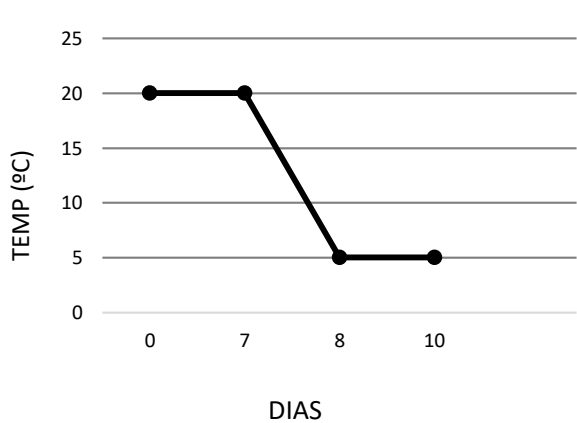
Mostura



Fervura 60 min



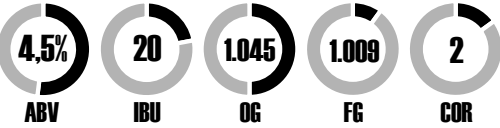
Fermentação / Maturação



Envase



Summer Ale



Summer Ale 20L

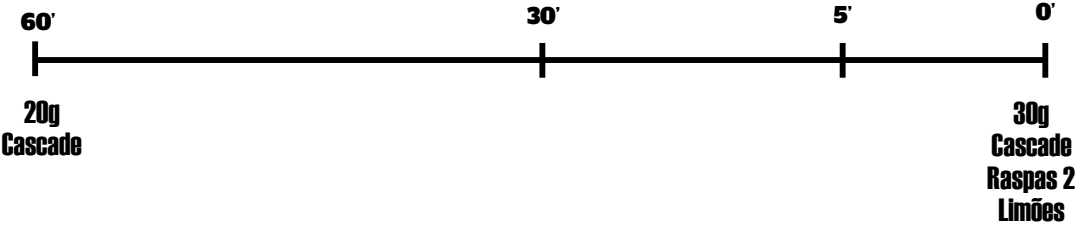
Ingredientes

4,0 kg	Malte Pilsen
400 g	Aveia Não maltado (em flocos ou grão)
50 g	Lúpulo Cascade
1	Raspa de 2 limões (não incluso)
1	Levedura CN-36

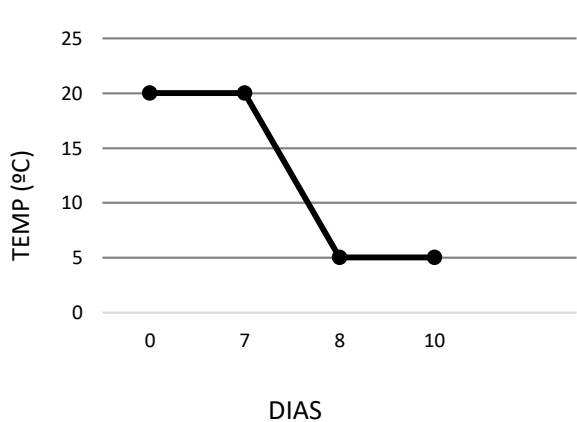
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Summer Lager



Summer Lager 10L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

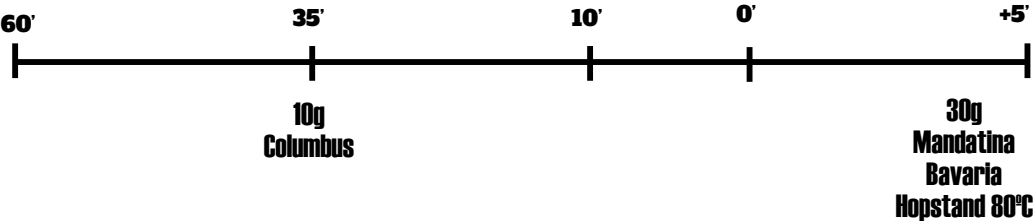
Ingredientes

1,8 kg	Malte Pilsen
200 g	Milho em flocos
10 g	Lúpulo Columbus
30g	Lúpulo Mandatina Bavaria
1	Levedura Lager

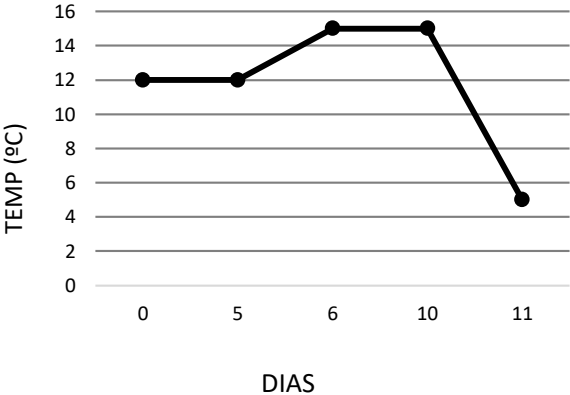
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Summer Lager



Mostura



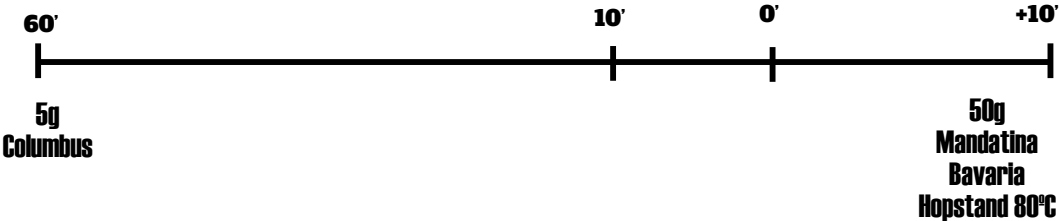
Summer Lager 20L

ATENÇÃO:
Essa receita requer um starter do fermento para melhor resultado. Para saber como fazer, mande uma mensagem via whatapp para: (12)99229-0572

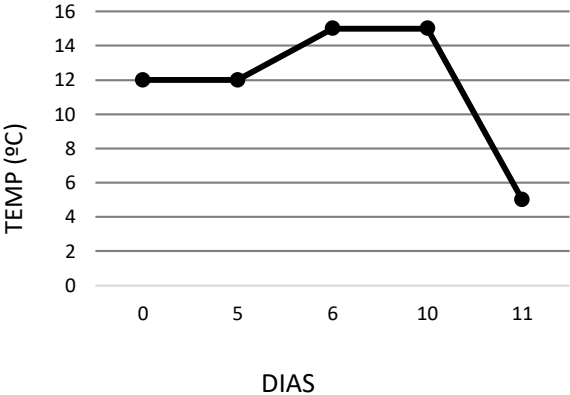
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Milho em flocos
5 g	Lúpulo Columbus
50g	Lúpulo Mandatina Bavaria
1	Levedura Lager

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

Summer IPA



Summer IPA 10L

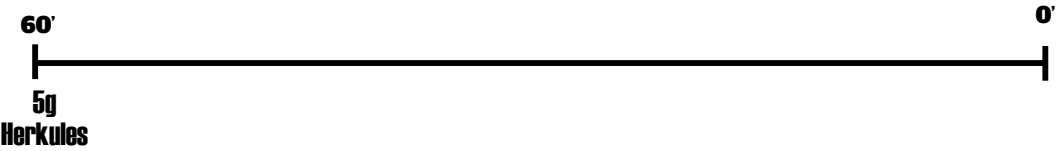
Ingredientes

1,6 kg	Malte Pilsen
500g	Malte Vienna
5g	Lúpulo Herkules
50g	Lúpulo Halertau Blanc
1	Levedura American Ale

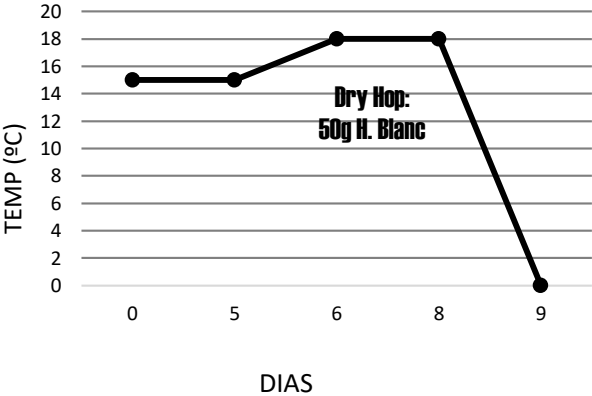
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase



Summer IPA



Summer IPA 20L

Ingredientes

2,7 kg	Malte Pilsen
900g	Malte Vienna
10g	Lúpulo Herkules
100g	Lúpulo Halertau Blanc
1	Levedura American Ale

Mostura

68°C

45 min

ÁGUA INICIAL

20 LITROS

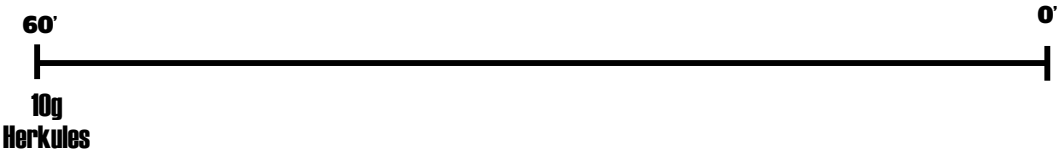
72°C

ÁGUA LAVAGEM

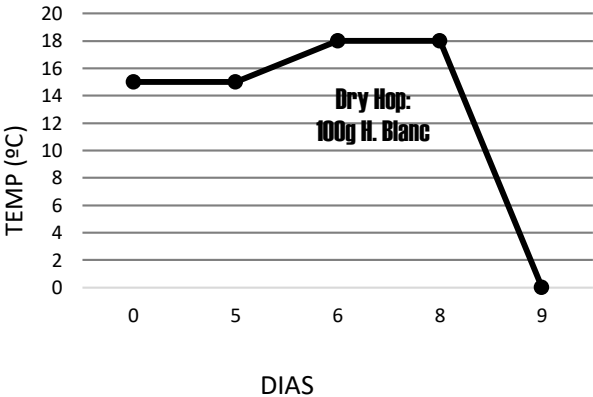
10 LITROS

70°C

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

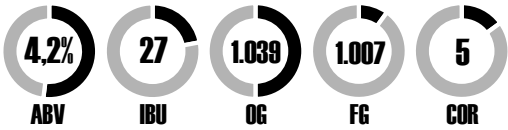
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Summer Pale Ale

Session APA
10L



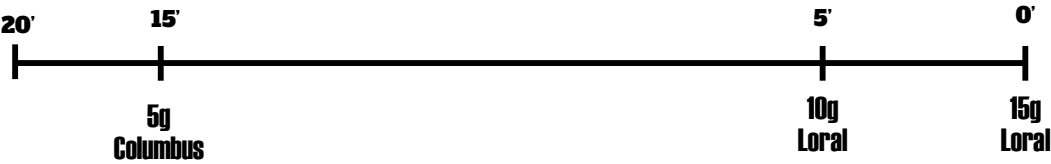
Ingredientes

1,5 kg	Malte Pilsen
250 g	Malte Munich
25 g	Malte Caramelo 100ebc
5 g	Lúpulo Columbus
75 g	Lúpulo Loral
1	Levedura American Ale

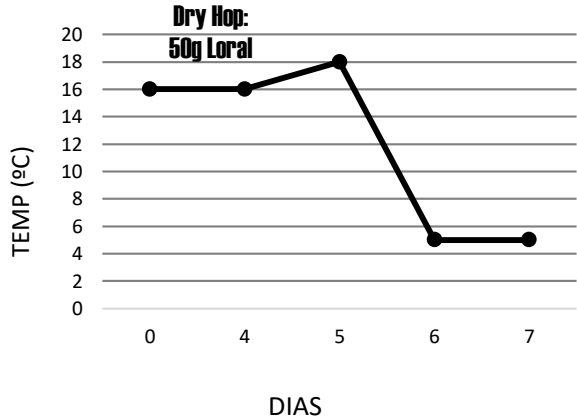
Mostura



Fervura 20 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS **TEMP AMBIENTE**

Summer Pale Ale

Session APA
20L



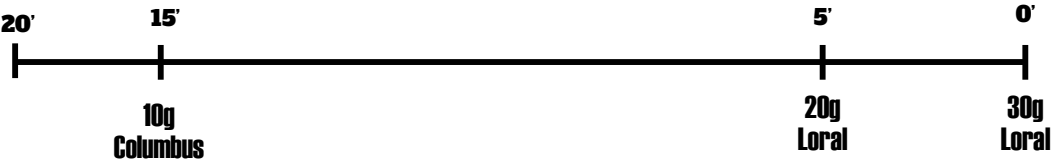
Ingredientes

3,0 kg	Malte Pilsen
500 g	Malte Munich
50 g	Malte Caramelo 100ebc
10 g	Lúpulo Columbus
150 g	Lúpulo Loral
1	Levedura American Ale

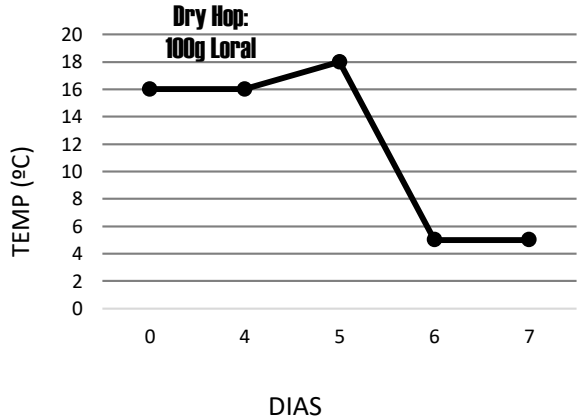
Mostura



Fervura 20 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS
TEMP AMBIENTE

Vienna Fake Lager



Vienna Lager 10L

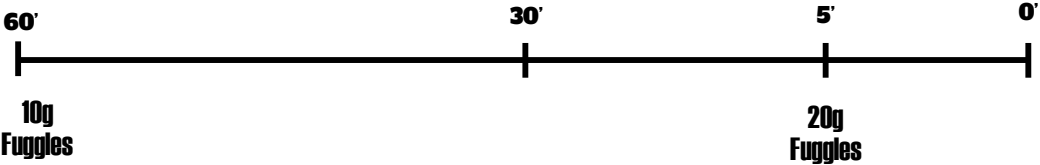
Ingredientes

2,5 kg	Malte Vienna
30 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura CN36

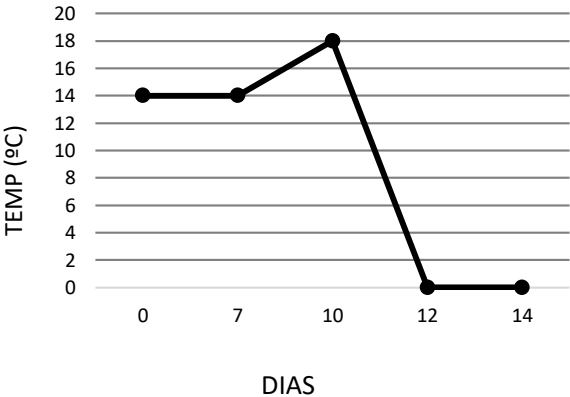
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

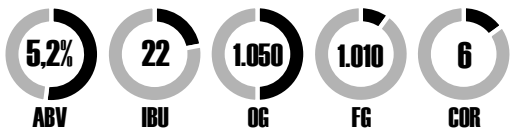
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Vienna Fake Lager



Mostura

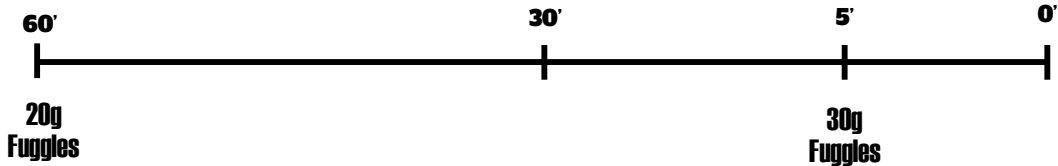
65°C  **60 min**

20 **LITROS** **10** **LITROS**
ÁGUA INICIAL ÁGUA LAVAGEM

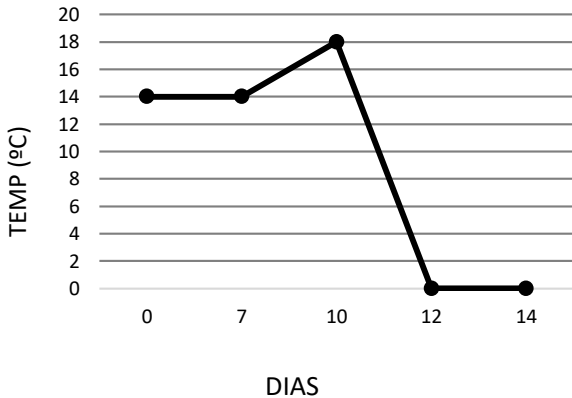
 **70°C**

 **70°C**

Fervura **60 min**



Fermentação / Maturação



Vienna Lager 20L

Ingredientes

5,0 kg	Malte Vienna
50 g	Lúpulo Fuggles
1	Levedura CN36

Envase

6g/L

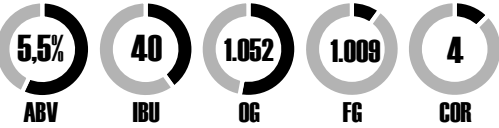
Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 

Voodoo Citra Wheat



American Wheat 10L

Ingredientes

1,5 kg	Malte Pale Ale
1,0 kg	Malte de Trigo
80g	Lúpulo Citra
1	Levedura American Ale

Mostura

65°C

**60 min**

**10**

ÁGUA INICIAL LITROS

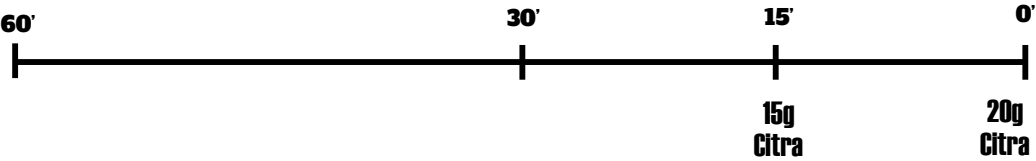
**05**

ÁGUA LAVAGEM LITROS

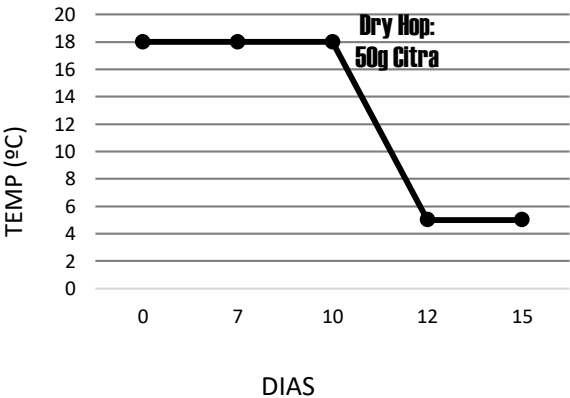
**70°C**

**70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

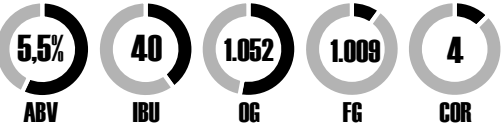
6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Voodoo Citra Wheat



American Wheat 20L

Ingredientes

2,5 kg	Malte Pale Ale
2,5 kg	Malte de Trigo
170g	Lúpulo Citra
1	Levedura American Ale

Mostura

65°C

**60 min**

**20**

**10**

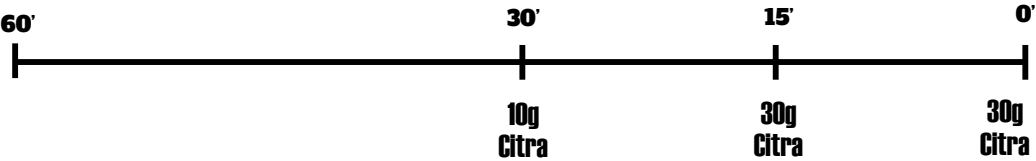
ÁGUA INICIAL
LITROS

ÁGUA LAVAGEM
LITROS

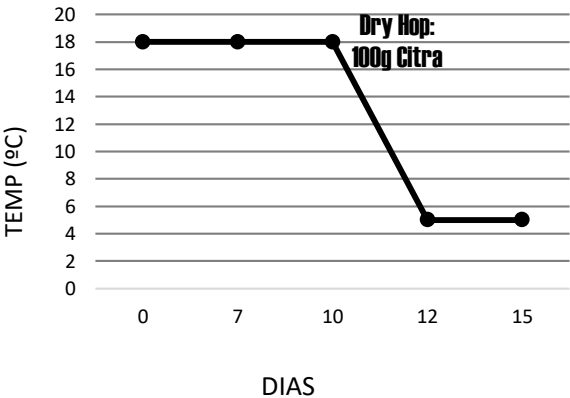
**70°C**

**70°C**

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Priming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Widett



Belgian Witbier 10L

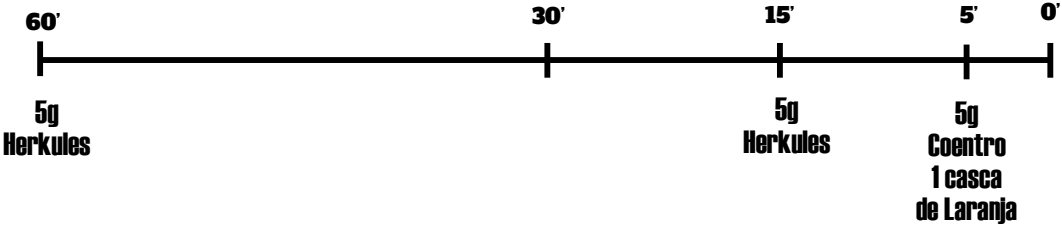
Ingredientes

1,2 kg	Malte Pilsen
1,0 kg	Malte de Trigo
300g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
5g	Semente de Coentro
1	Casca de 2 laranjas (Não acompanha)
10g	Lúpulo Herkules
1	Levedura K-97

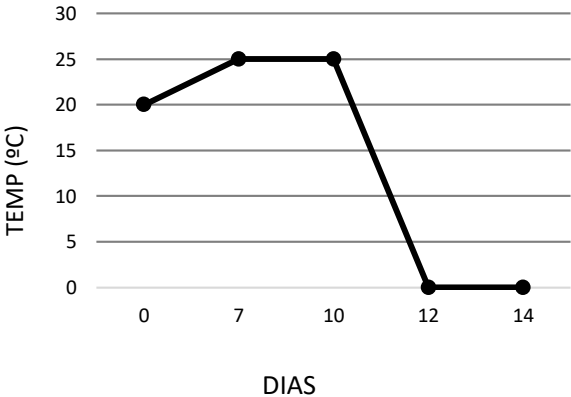
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Widett



Belgian Witbier 20L

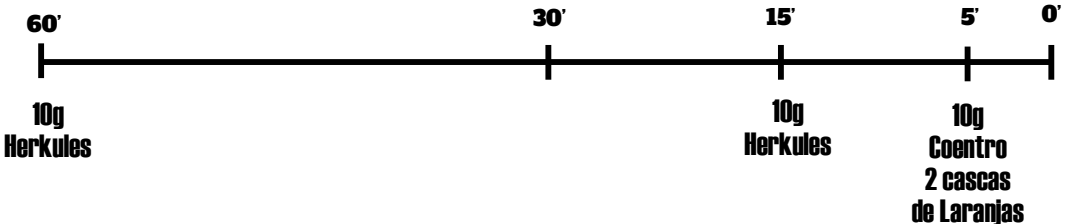
Ingredientes

2,4 kg	Malte Pilsen
2,0 kg	Malte de Trigo
500 g	Trigo Não maltado (em flocos ou grão)
10g	Semente de Coentro
2	Casca de 2 laranjas (Não acompanha)
20g	Lúpulo Herkules
1	Levedura K-97

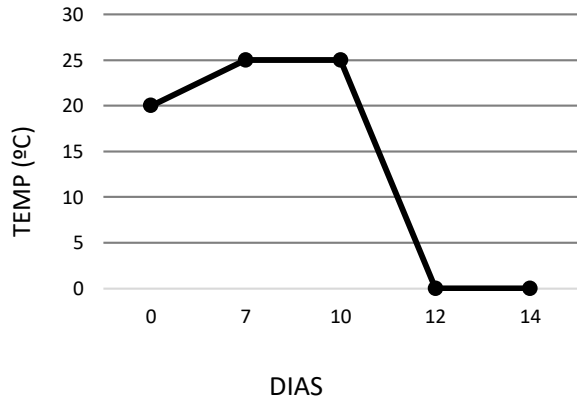
Mostura



Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

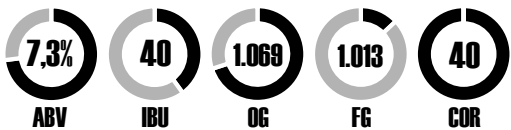
7g/L

Priming com 7g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

Wolfman



Mostura

68°C  **60 min**

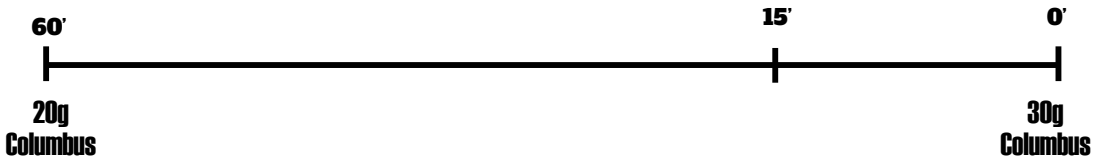
20 LITROS
ÁGUA INICIAL
74°C

12 LITROS
ÁGUA LAVAGEM
70°C

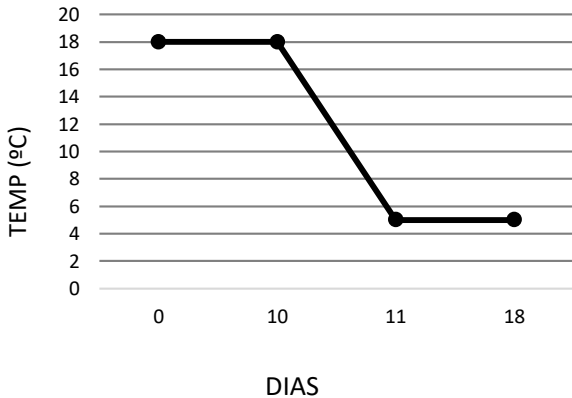
American Stout 20L

Ingredientes

6,0 kg	Malte de Pilsen
400 g	Malte Black
250 g	Malte Chocolate
200 g	Malte Caramelo 400ebc
50 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

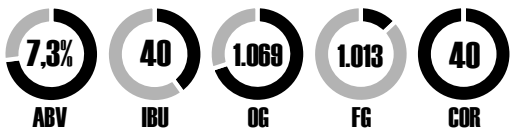
Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL

Wolfman



Mostura

68°C  **60 min**

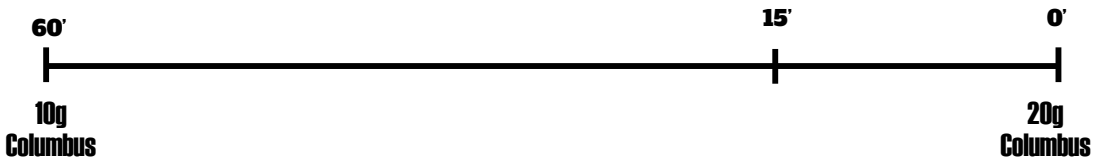
10 **LITROS** **74°C**

06 **LITROS** **70°C**

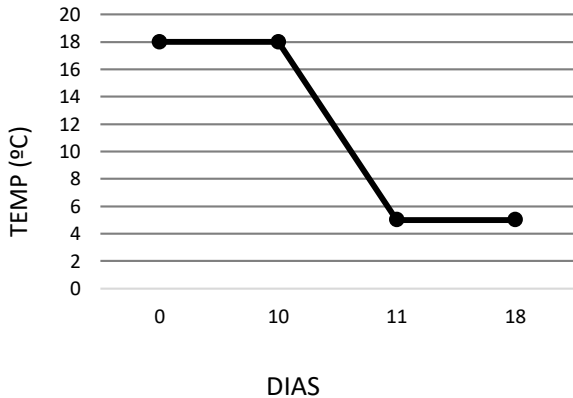
American Stout 10L

Ingredientes

3,0 kg	Malte de Pilsen
200 g	Malte Black
100 g	Malte Chocolate
100 g	Malte Caramelo 400ebc
30 g	Lúpulo Columbus
1	Levedura American Ale

Fervura **60 min**

Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com 5g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL