



RECEITAS DO VALE

Pilsen Light – 10L

American Light Lager – 1A – BCJP 2021

1.032
OG

1.005
FG

3,4%
ABV

10
IBU

5
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen

700g Gritz de Milho

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

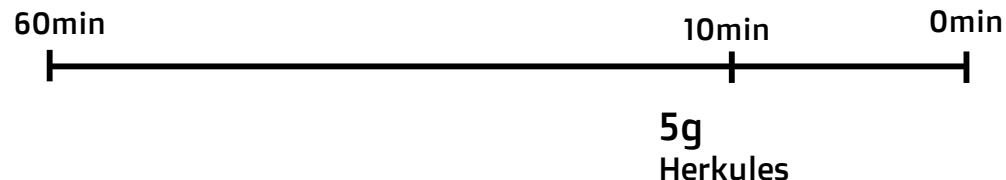
64°C
60min

Mostura

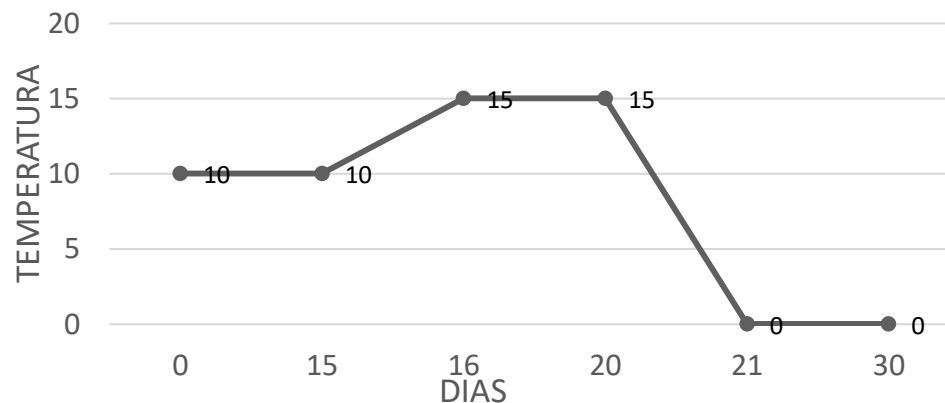
4L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Pilsen Light – 20L

American Light Lager – 1A – BCJP 2021

1.033
OG

1.006
FG

3,5%
ABV

10
IBU

5
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Gritz de Milho
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

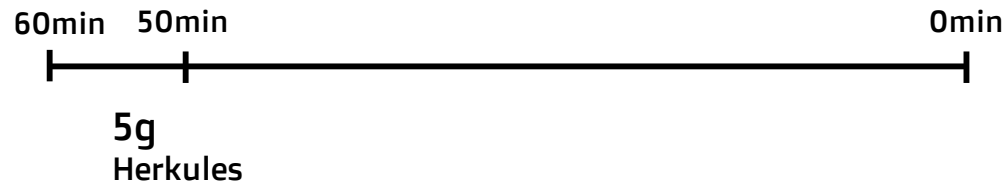
64°C
60min

Mostura

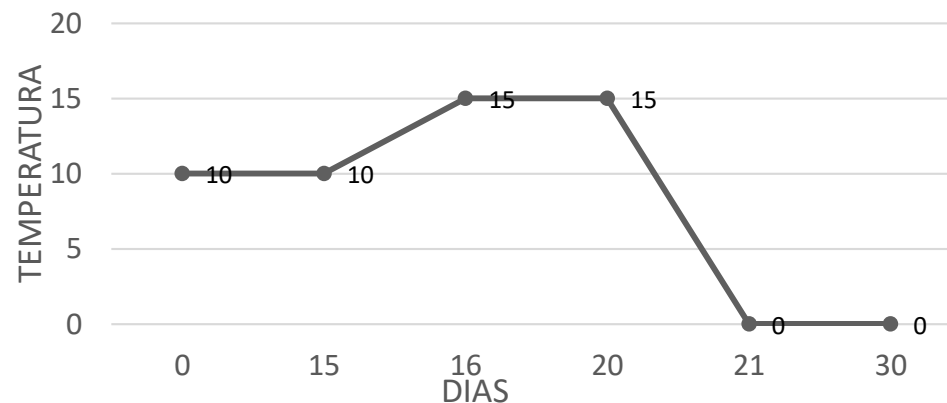
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Pilsen – 10L

American Lager – 1B – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

14
IBU

8
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
400g Gritz de Milho
5g Lúpulo Herkules
10g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

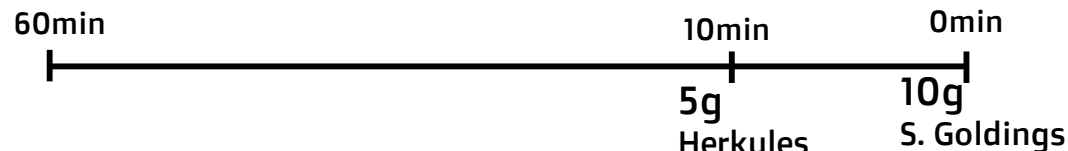
64°C
60min

Mostura

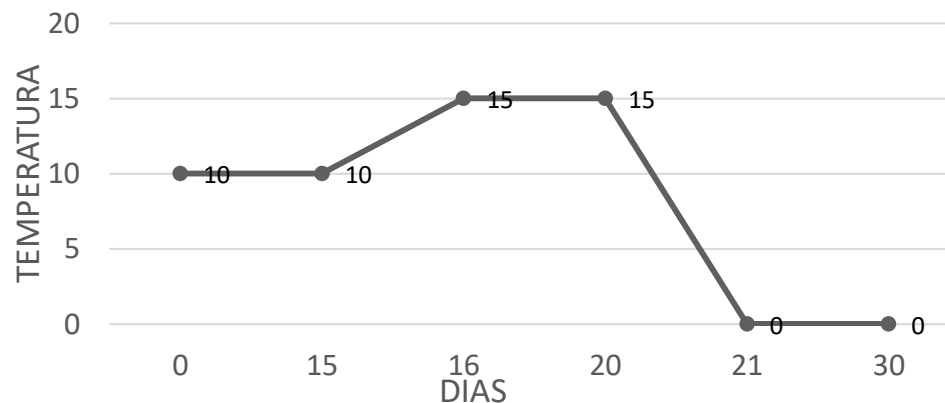
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Pilsen – 20L

American Lager – 1B – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

14
IBU

7
EBC

Ingredientes

3,4kg Malte Pilsen

700g Gritz de Milho

5g Lúpulo Herkules

20g Lúpulo Styrian Goldings

1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

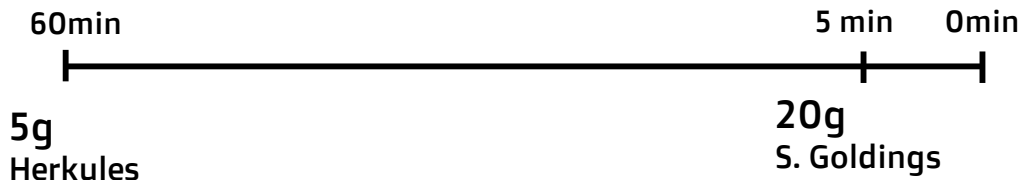
64°C
60min

Mostura

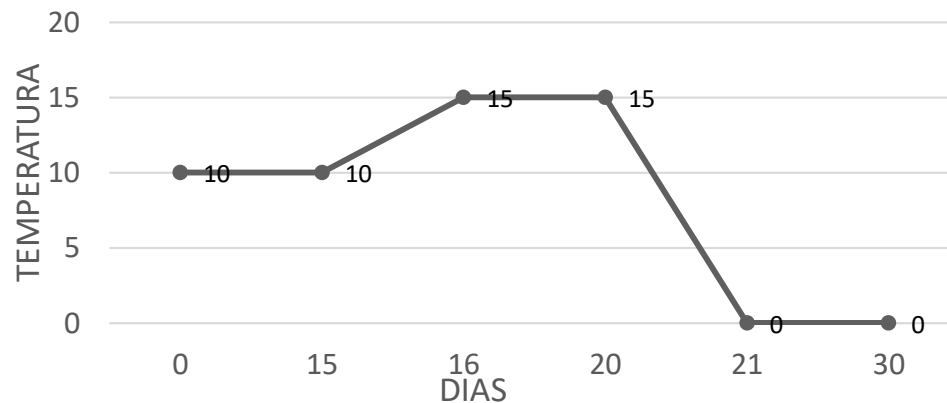
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Cream Ale – 10L

Cream Ale – 1C – BCJP 2021

1.044
OG

1.007
FG

4,8%
ABV

14
IBU

12
EBC

Ingredientes

1,7kg Malte Pilsen

300g Açúcar Refinado (Não
acompanha)

10g Malte Black

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento CN-36

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

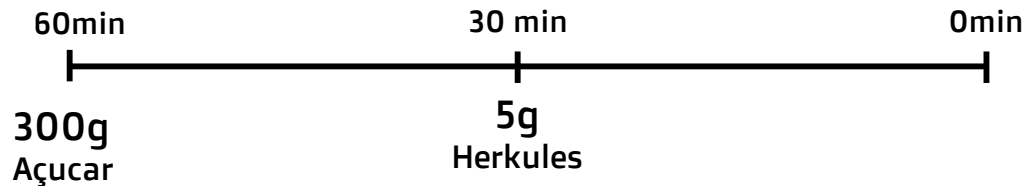
64°C
60min

Mostura

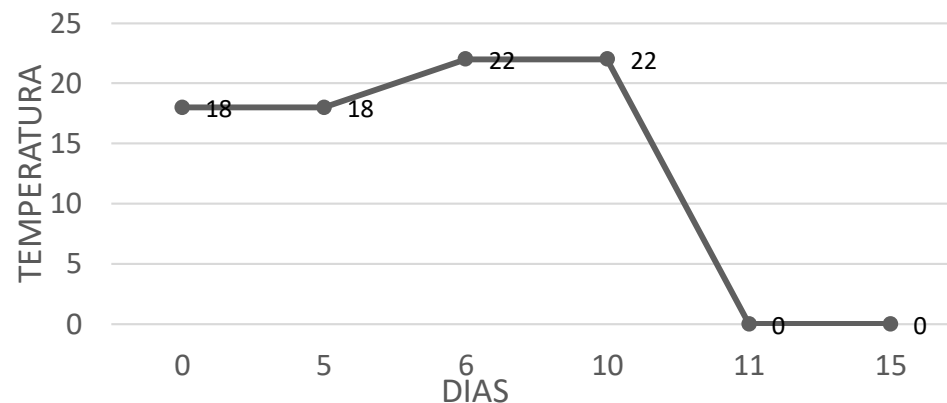
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Cream Ale – 20L

Cream Ale – 1C – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

14
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,9kg Malte Pilsen

600g Açúcar Refinado (Não
acompanha)

20g Malte Black

10g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento CN-36

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

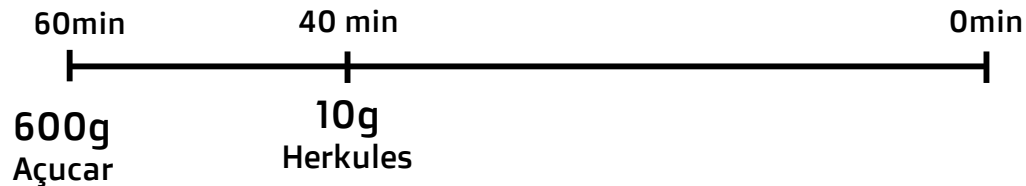
64°C
60min

Mostura

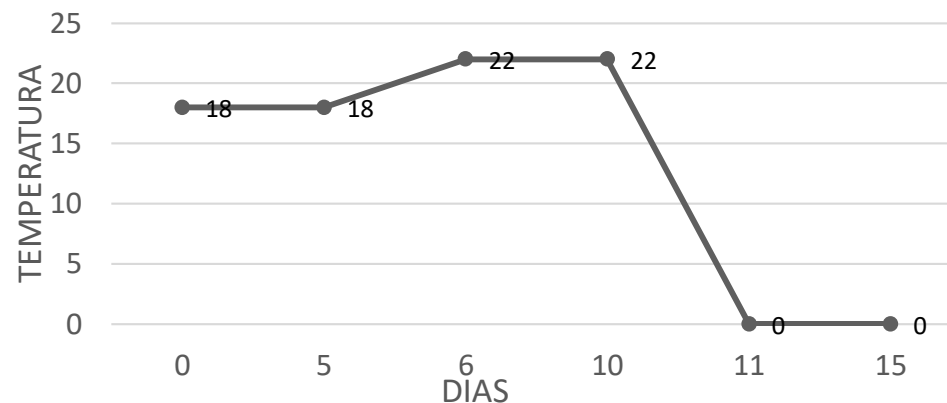
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American Wheat – 10L

American Wheat – 1D – BCJP 2021

1.044
OG

1.010
FG

4,5%
ABV

27
IBU

13
EBC

Ingredientes

1,7kg Malte Pilsen

600g Malte de Trigo

10g Malte Black

5g Lúpulo Herkules

20g Lúpulo Cascade

1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

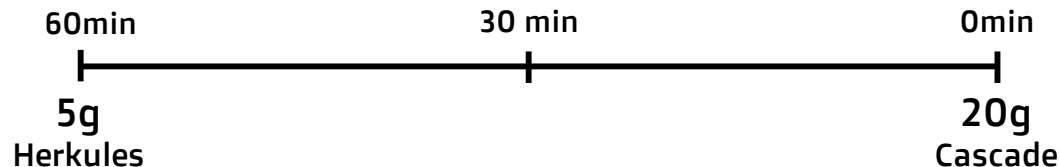
67°C
60min

Mostura

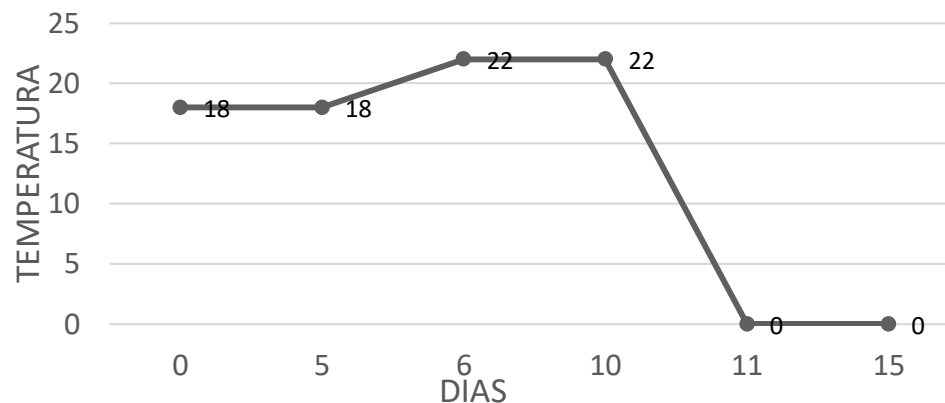
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American Wheat – 20L

American Wheat – 1D – BCJP 2021

1.044
OG

1.010
FG

4,5%
ABV

27
IBU

13
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen

1,0kg Malte de Trigo

20g Malte Black

10g Lúpulo Herkules

40g Lúpulo Cascade

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

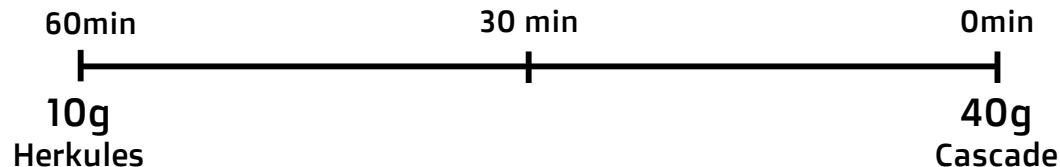
67°C
60min

Mostura

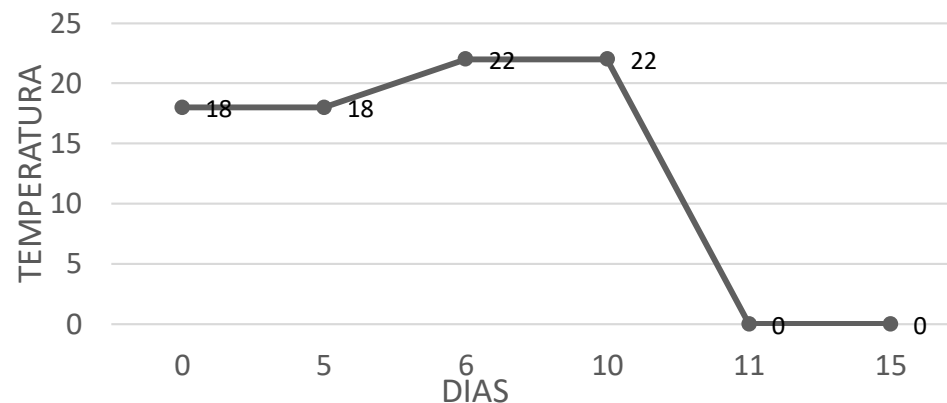
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Pilsen Premium – 10L

International Pale Lager – 2A – BCJP 2021

1.049
OG

1.009
FG

5,2%
ABV

23
IBU

11
EBC

Ingredientes

2,5kg Malte Pilsen

100g Malte Munich

5g Lúpulo Herkules

20g Lúpulo Styrian Goldings

1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

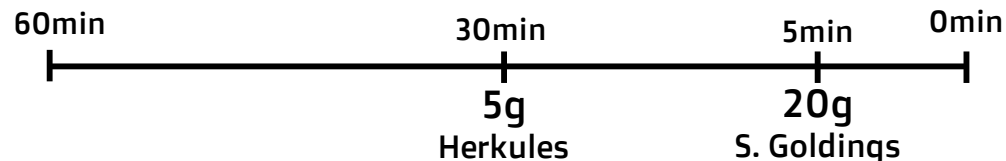
64°C
60min

Mostura

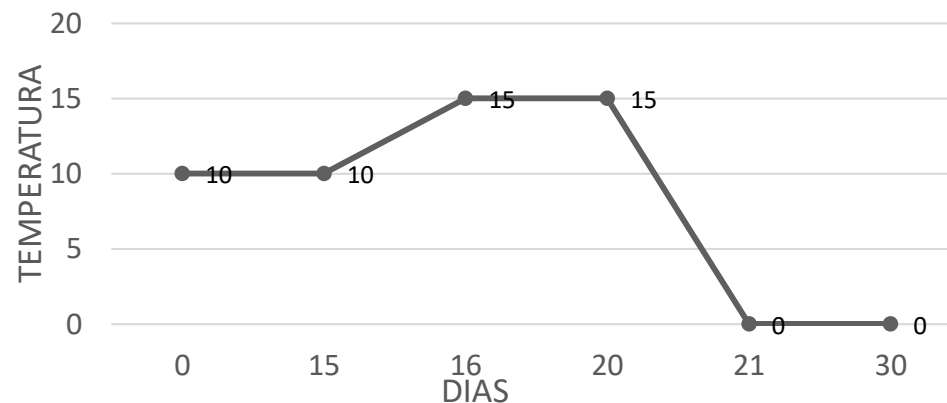
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Pilsen Premium – 20L

International Pale Lager – 2A – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

25
IBU

9
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
100g Malte Munich
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

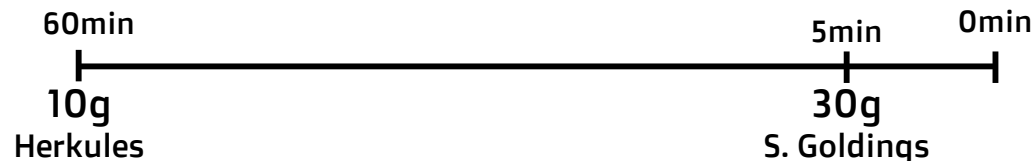
64°C
60min

Mostura

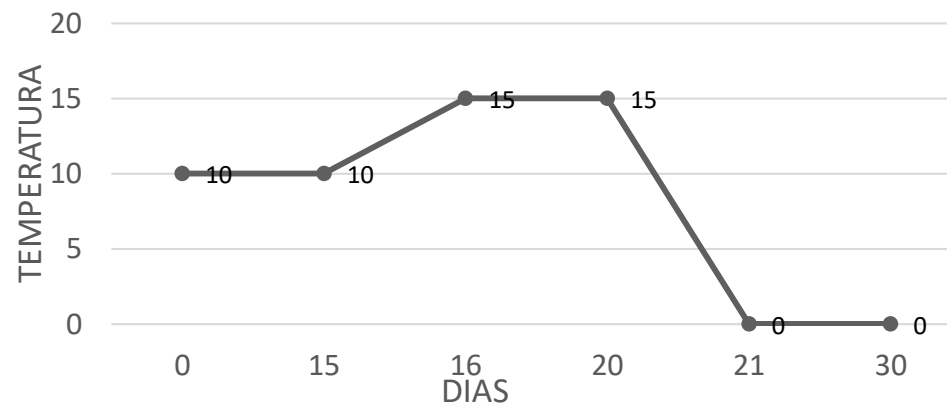
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Amber Lager – 10L

International Amber Lager – 2B – BCJP 2021

1.051
OG

1.009
FG

5,4%
ABV

17
IBU

20
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
600g Malte Vienna
200g Malte Caramelo 200ebc
5g Lúpulo Herkules
10g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

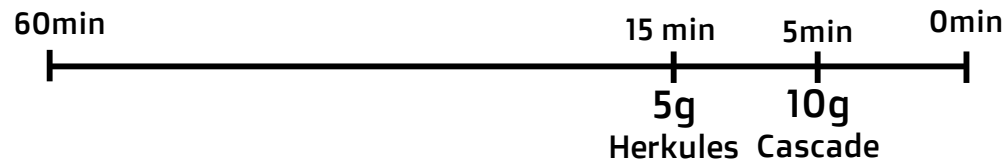
64°C
60min

Mostura

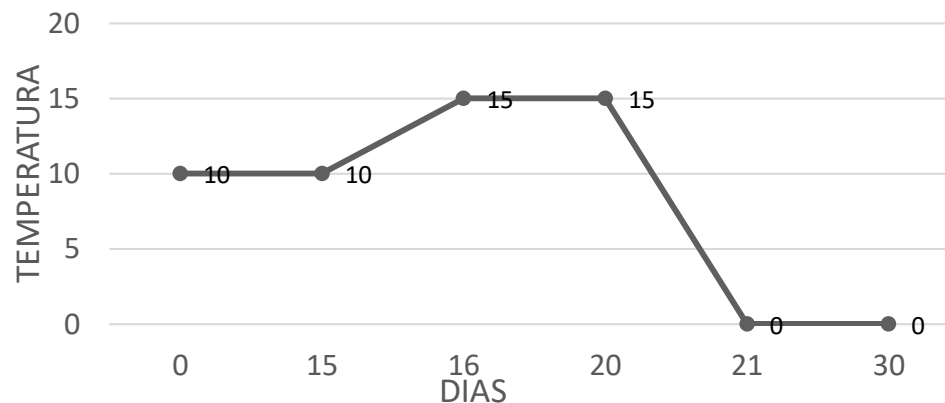
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Amber Lager – 20L

International Amber Lager – 2B – BCJP 2021

1.047
OG

1.009
FG

5,0%
ABV

17
IBU

20
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Vienna
300g Malte Caramelo 200ebc
5g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

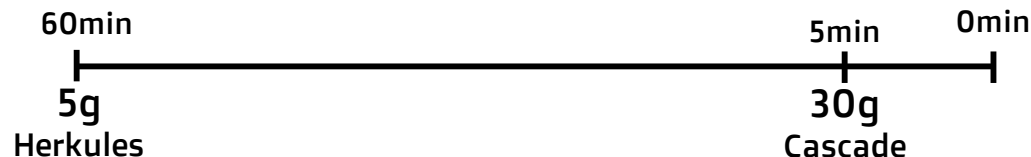
64°C
60min

Mostura

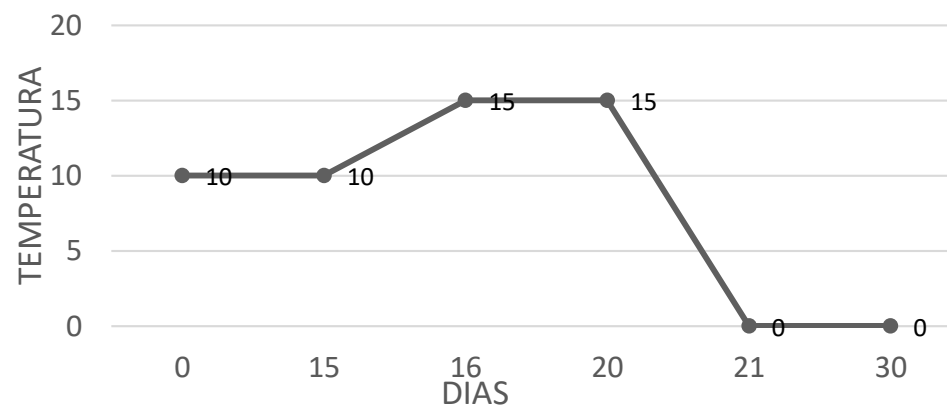
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Dark Lager – 10L

International Dark Lager – 2C – BCJP 2021

1.050
OG

1.009
FG

5,4%
ABV

19
IBU

50
EBC

Ingredientes

2,4kg Malte Pilsen
200g Malte Munich
100g Malte Black
5g Lúpulo Herkules
10g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

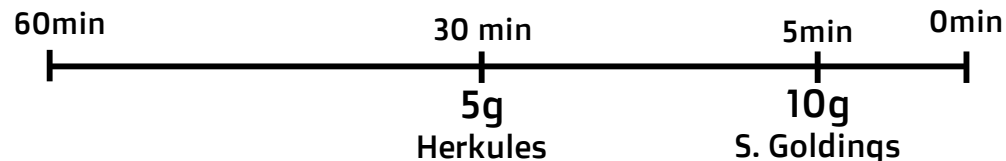
64°C
60min

Mostura

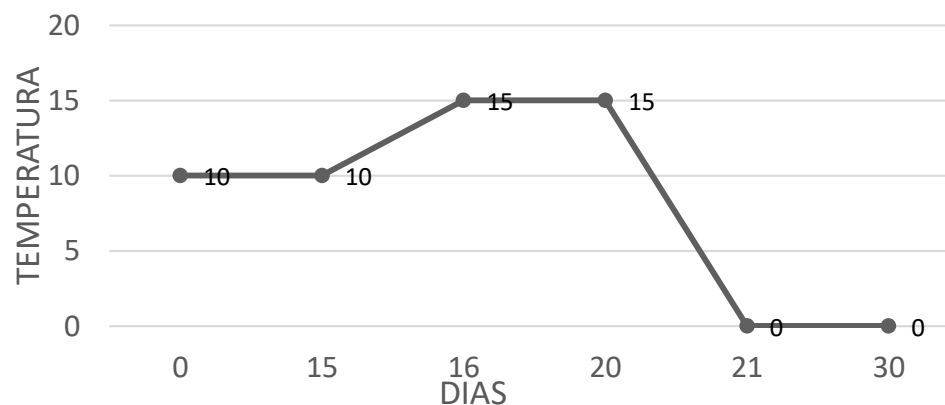
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Dark Lager – 20L

International Dark Lager – 2C – BCJP 2021

1.050
OG

1.009
FG

5,4%
ABV

19
IBU

50
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
300g Malte Munich
200g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

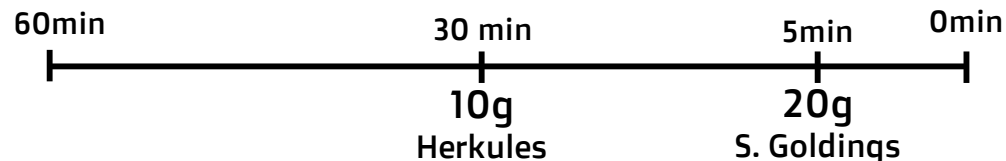
64°C
60min

Mostura

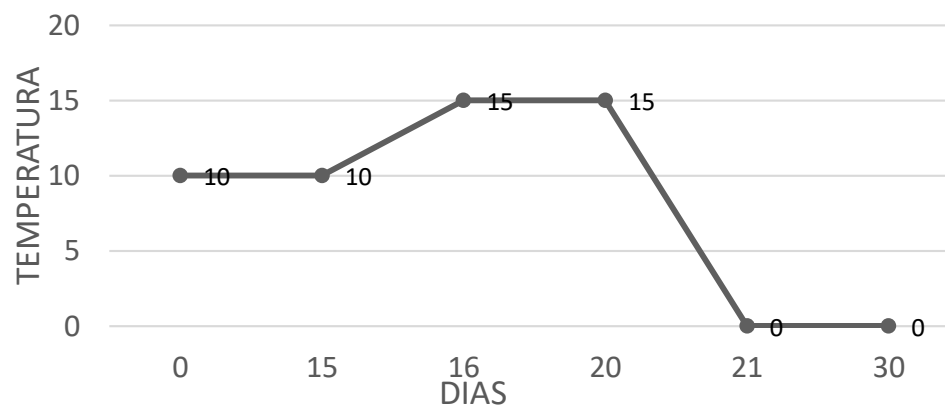
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Bohemian Pilsner – 10L

Czech Pale Premiun Lager – 3A – BCJP 2021

1.049
OG

1.015
FG

4,5%
ABV

38
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,4kg Malte Pilsen
200g Malte Melanoidina
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Saaz
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

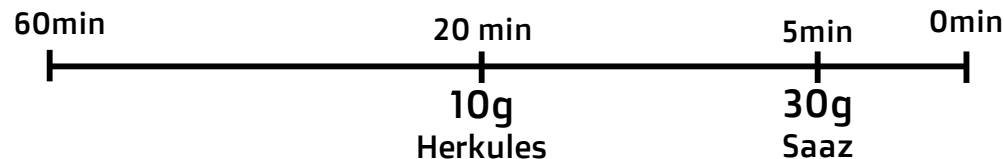
67°C
60min

Mostura

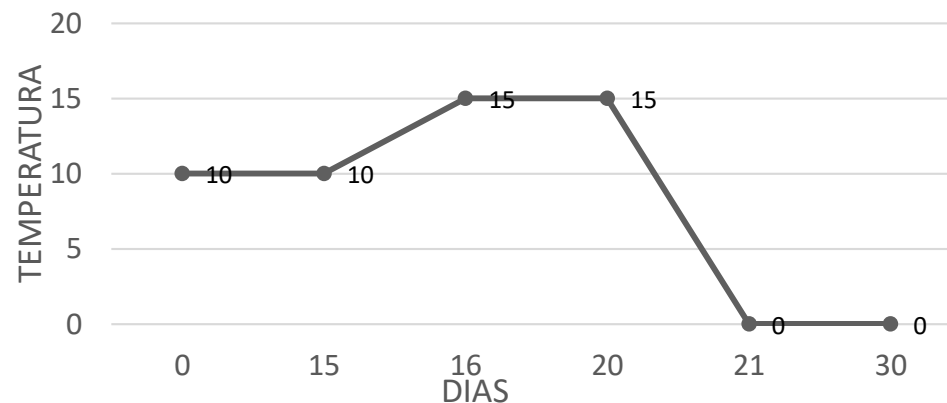
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Bohemian Pilsner – 20L

Czech Pale Premiun Lager – 3A – BCJP 2021

1.049
OG

1.015
FG

4,5%
ABV

38
IBU

12
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
500g Malte Melanoidina
15g Lúpulo Herkules
60g Lúpulo Saaz
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

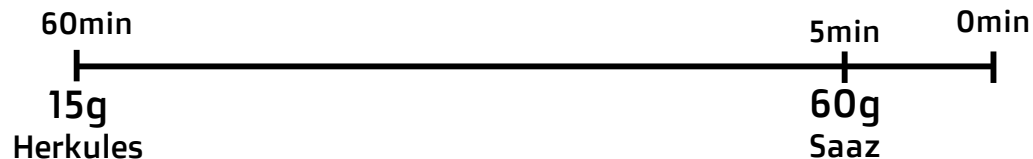
67°C
60min

Mostura

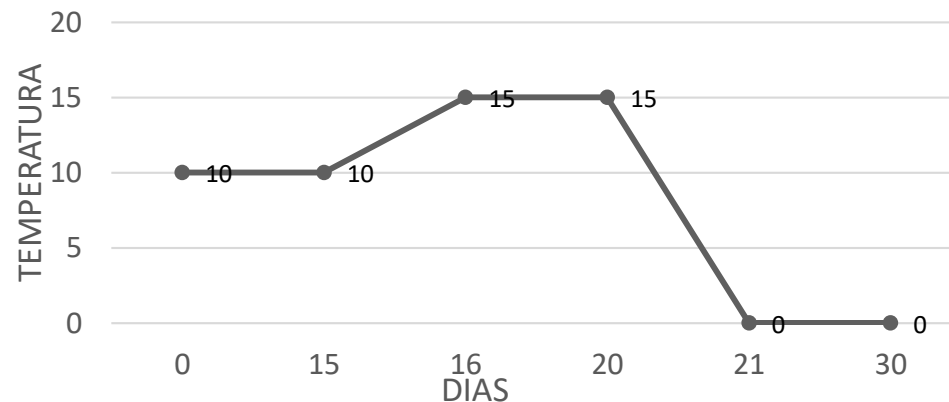
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Munich Helles – 10L

Munich Helles – 4A – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

23
IBU

10
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Munich
5g Lúpulo Herkules
10g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

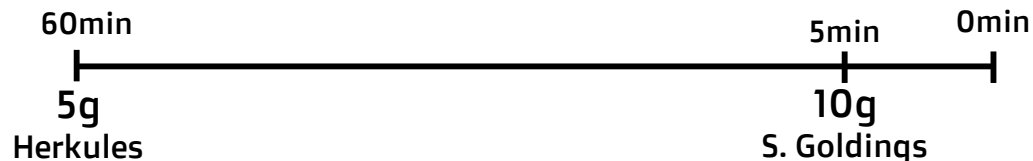
64°C
60min

Mostura

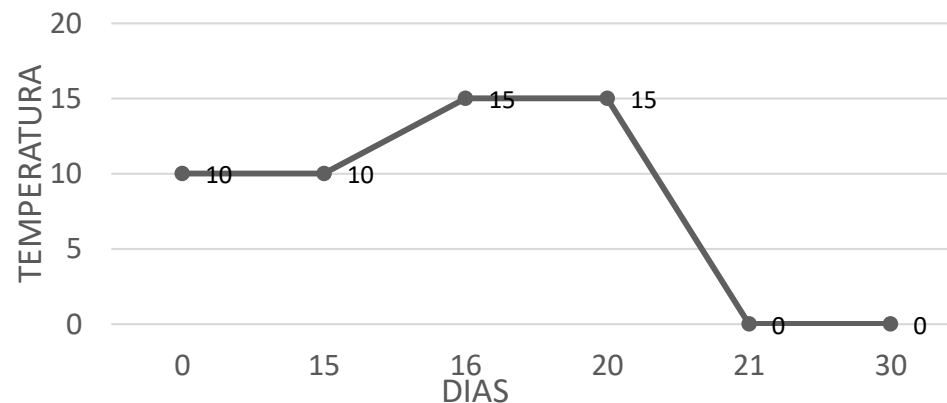
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Munich Helles – 20L

Munich Helles – 4A – BCJP 2021

1.045
OG

1.008
FG

4,8%
ABV

23
IBU

10
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
10g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

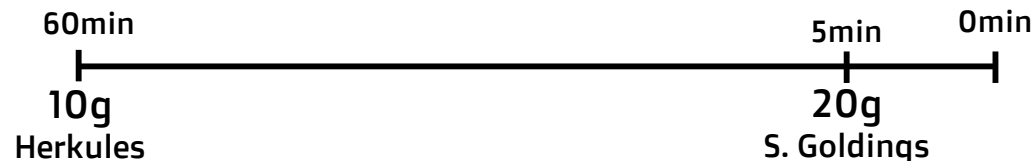
64°C
60min

Mostura

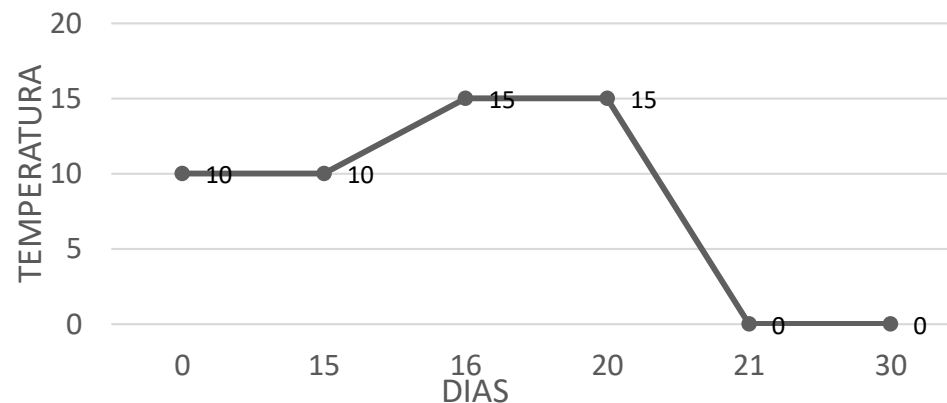
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Oktoberfest – 10L

Festbier – 4B – BCJP 2021

1.056
OG

1.011
FG

6,0%
ABV

22
IBU

14
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
500g Malte Munich
500g Malte Vienna
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

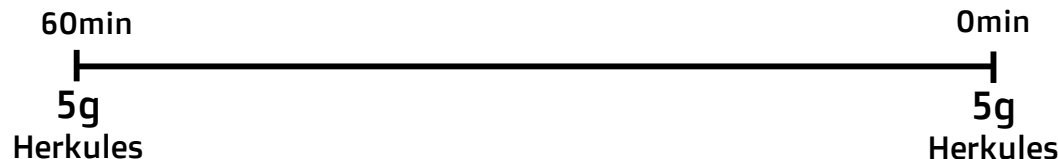
65°C
60min

Mostura

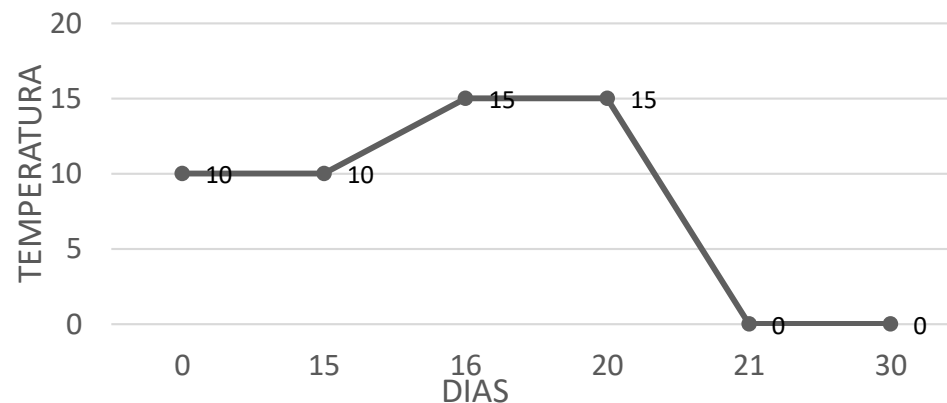
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Oktoberfest – 20L

Festbier – 4B – BCJP 2021

1.056
OG

1.011
FG

6,0%
ABV

22
IBU

14
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
1,0kg Malte Vienna
20g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

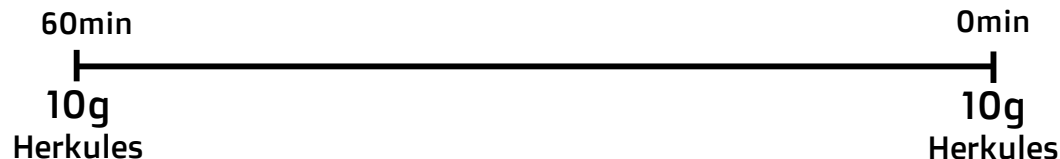
65°C
60min

Mostura

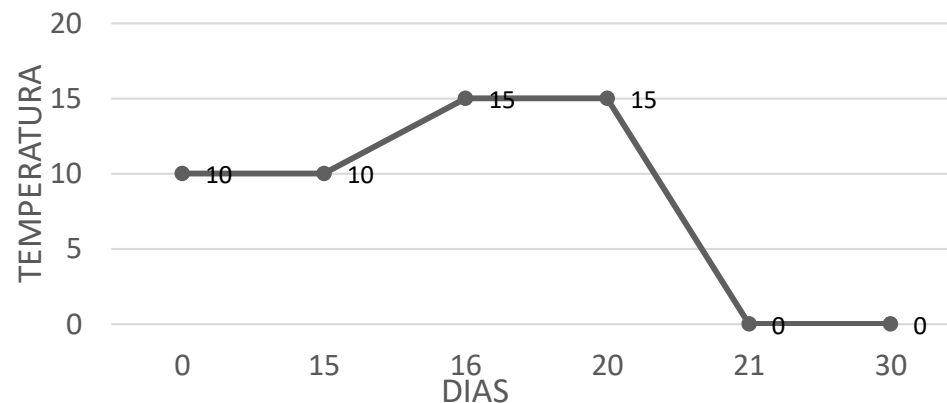
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Kolsch – 10L

Kolsch – 5B – BCJP 2021

1.049
OG

1.010
FG

5,0%
ABV

29
IBU

8
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen

300g Trigo não maltado (Grãos ou Flocos)

5g Lúpulo Herkules

20g Lúpulo Stiryan Goldings

1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

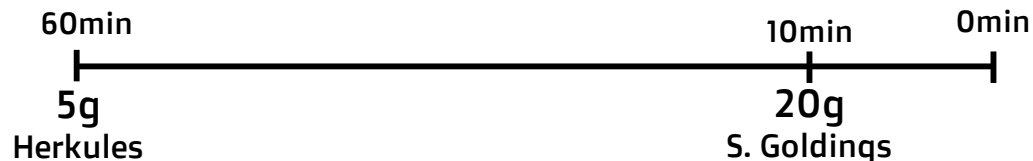
65°C
60min

Mostura

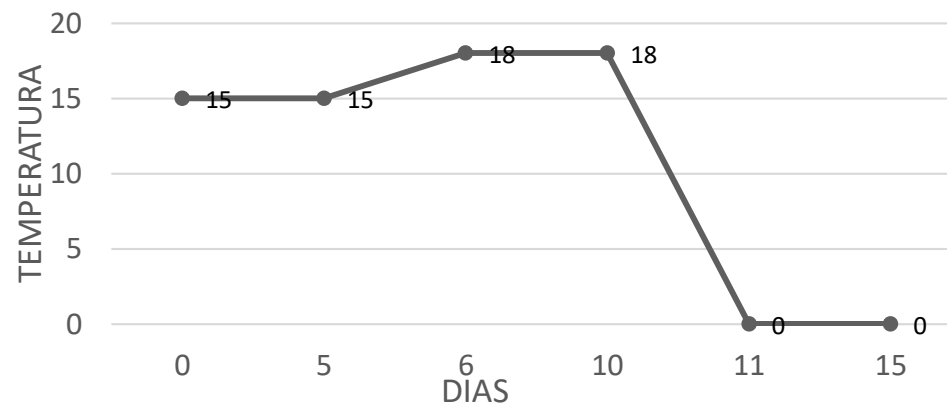
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Kolsch – 20L

Kolsch – 5B – BCJP 2021

1.049
OG

1.010
FG

5,0%
ABV

29
IBU

8
EBC

Ingredientes

3,9kg Malte Pilsen

500g Trigo não maltado (Grãos ou Flocos)

10g Lúpulo Herkules

40g Lúpulo Stiryan Goldings

1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

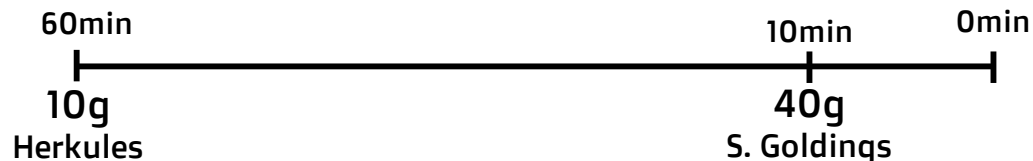
65°C
60min

Mostura

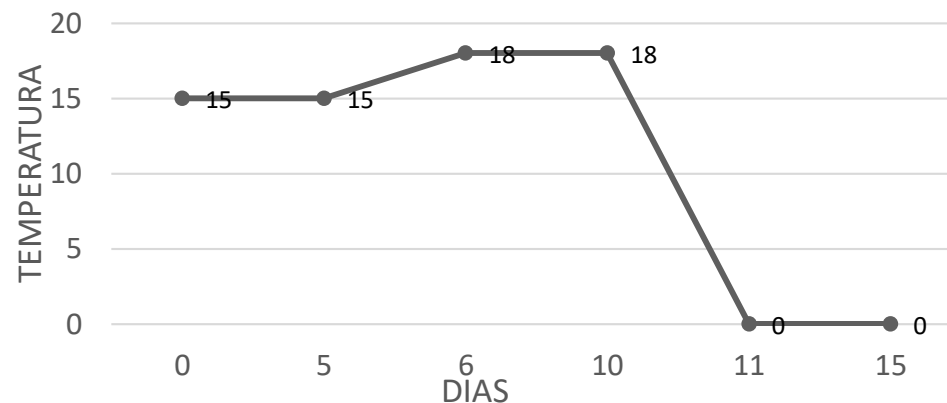
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Bock – 10L

Dunkles Bock – 6C – BCJP 2021

1.069
OG

1.016
FG

7,1%
ABV

24
IBU

28
EBC

Ingredientes

1,7kg Malte Pilsen
1,7kg Malte Munich
300g Malte Caramelo 150ebc
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
70 °C

Água inicial

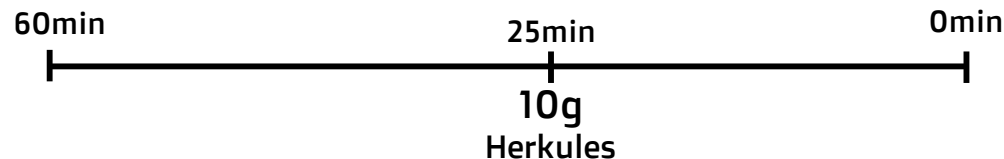
66°C
60min

Mostura

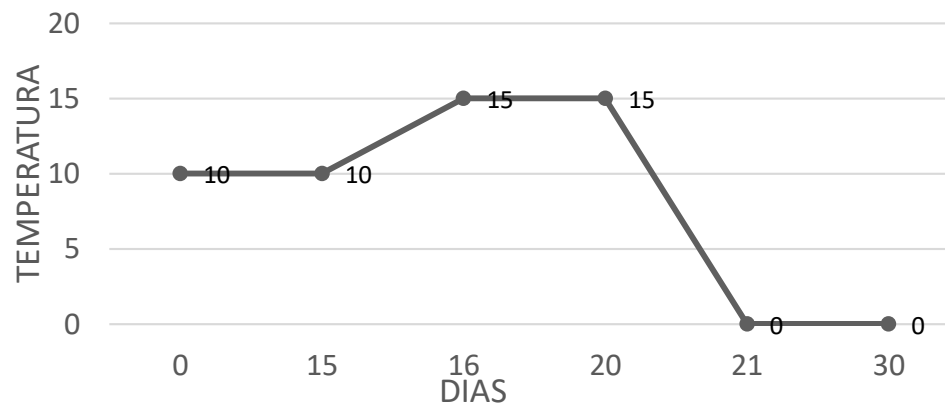
6L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Bock – 20L

Dunkles Bock – 6C – BCJP 2021

1.071
OG

1.016
FG

7,2%
ABV

24
IBU

28
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
3,0kg Malte Munich
500g Malte Caramelo 150ebc
15g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
70 °C

Água inicial

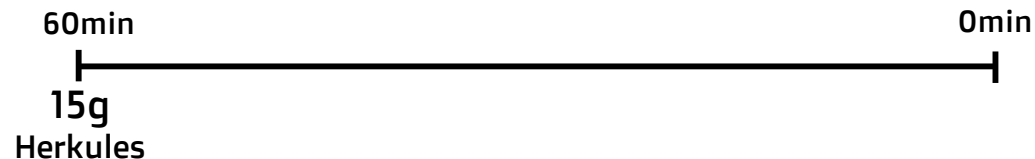
66°C
60min

Mostura

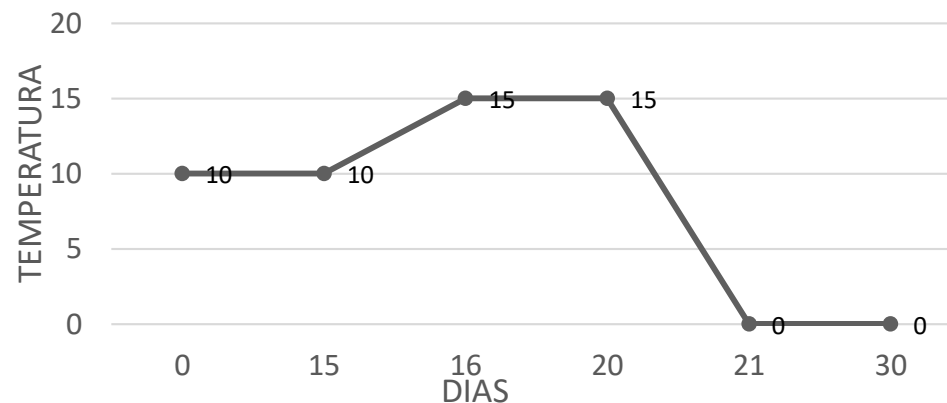
12L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Vienna Lager – 10L

Vienna Lager – 7A – BCJP 2021

1.052
OG

1.012
FG

5,2%
ABV

26
IBU

25
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen
1,8kg Malte Vienna
30g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
10g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

10L
70 °C

Água inicial

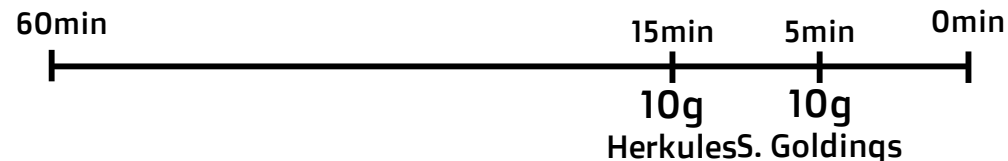
66°C
60min

Mostura

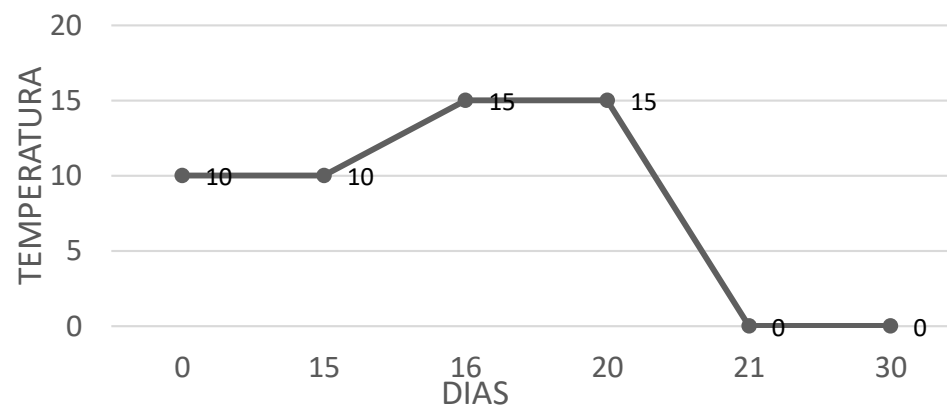
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Vienna Lager – 20L

Vienna Lager – 7A – BCJP 2021

1.052
OG

1.012
FG

5,2%
ABV

26
IBU

25
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
3,0kg Malte Vienna
70g Malte Black
15g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento Lager

Mostura

20L
70 °C

Água inicial

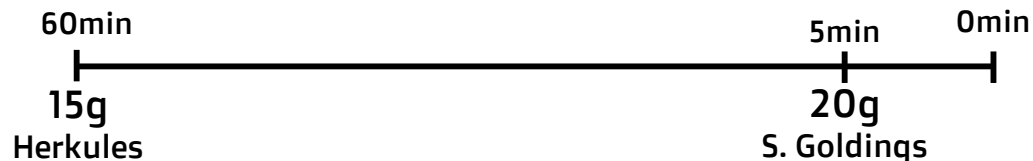
66°C
60min

Mostura

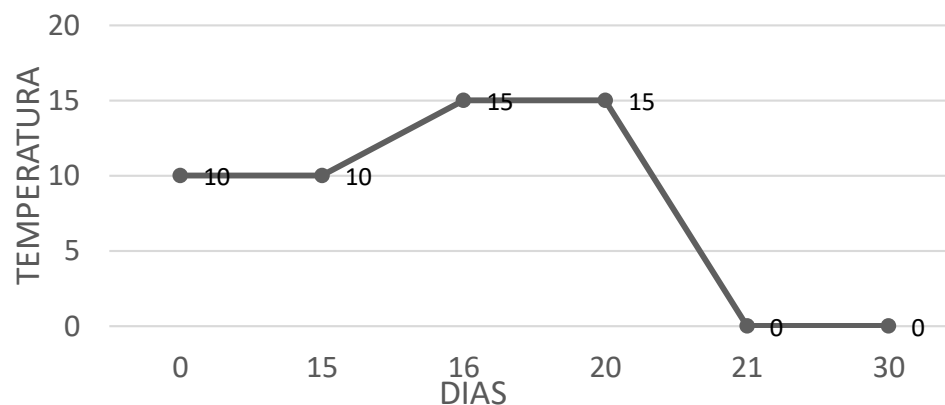
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Altbier – 10L

Altbier – 7B – BCJP 2021

1.047
OG

1.010
FG

4,9%
ABV

32
IBU

29
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Munich
100g Malte Biscuit
30g Malte Black
5g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
69 °C

Água inicial

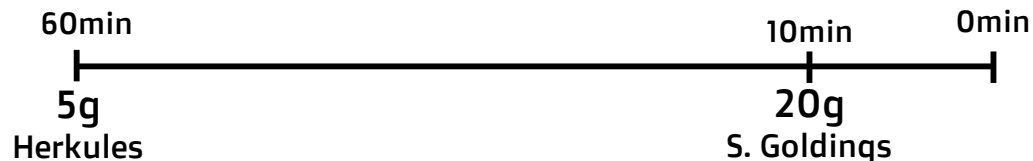
65°C
60min

Mostura

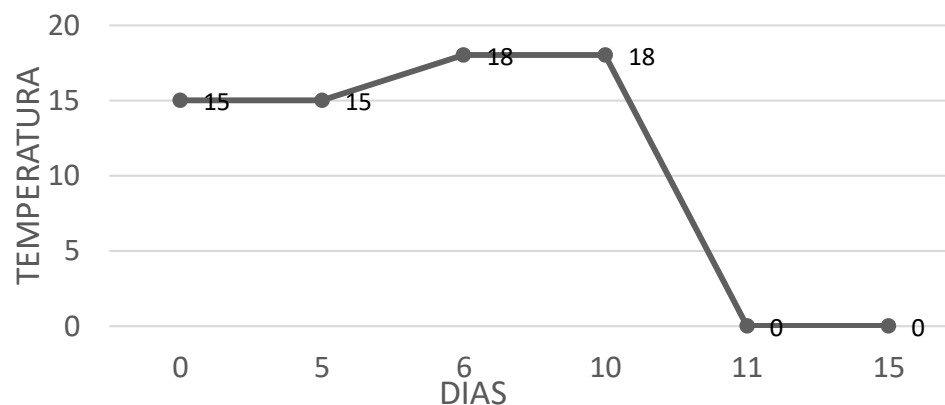
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Altbier – 20L

Altbier – 7B – BCJP 2021

1.047
OG

1.010
FG

4,9%
ABV

32
IBU

29
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
200g Malte Biscuit
60g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Stiryan Goldings
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

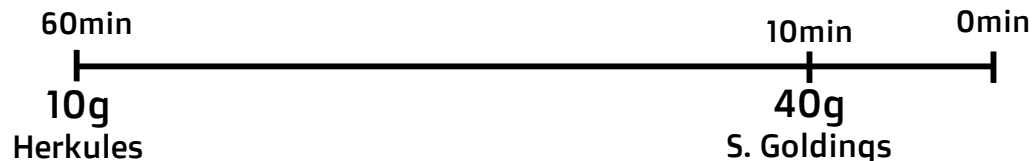
65°C
60min

Mostura

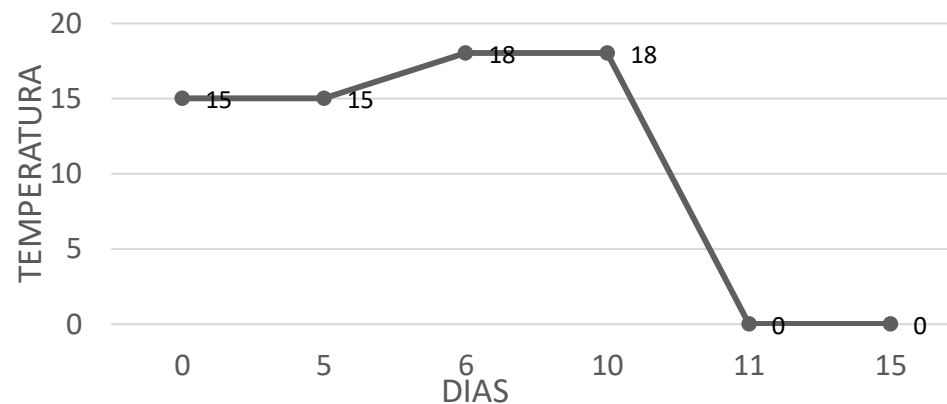
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Weiss – 10L

Weissbier – 10A – BCJP 2021

1.046
OG

1.013
FG

4,3%
ABV

12
IBU

7
EBC

Ingredientes

1,2kg Malte Pilsen

1,2kg Malte de Trigo

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento Weiss

Mostura

10L
70 °C

Água inicial

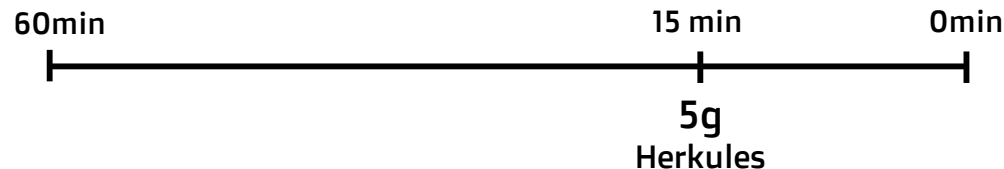
66°C
60min

Mostura

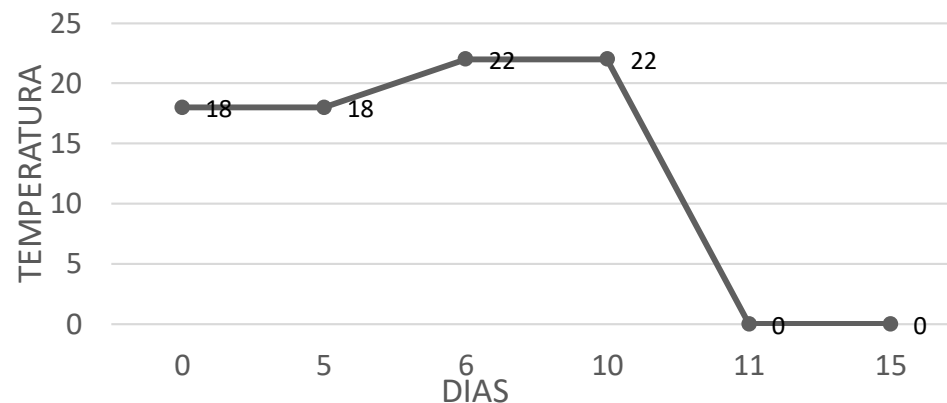
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Weiss – 20L

Weissbier – 10A – BCJP 2021

1.046
OG

1.013
FG

4,3%
ABV

12
IBU

7
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

2,0kg Malte de Trigo

5g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento Weiss

Mostura

20L
70 °C

Água inicial

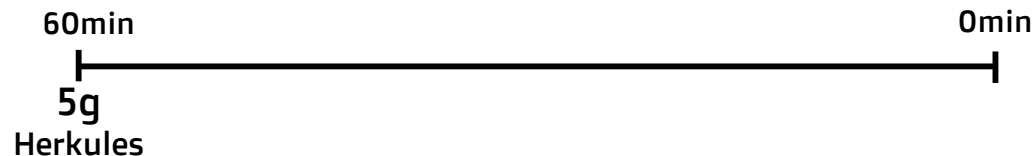
66°C
60min

Mostura

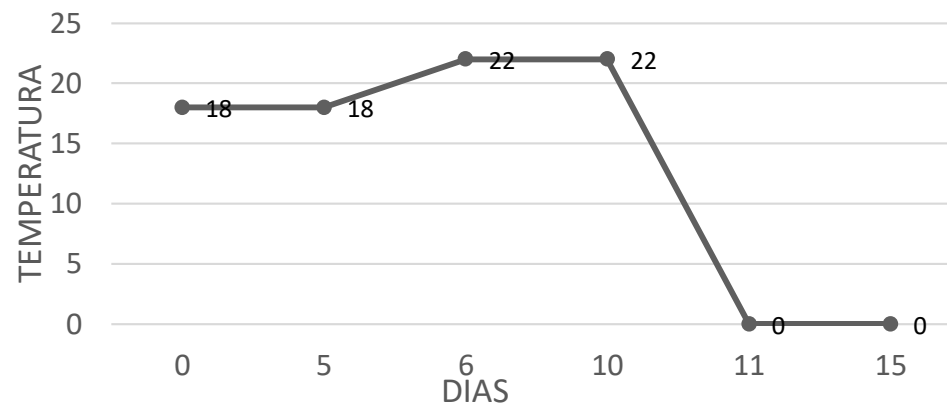
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Dunkelweizen – 10L

Dunkles Weissbier – 10B – BCJP 2021

1.053
OG

1.013
FG

5,3%
ABV

17
IBU

43
EBC

Ingredientes

1,2kg Malte Pilsen
1,2kg Malte de Trigo
300g Malte Caramelo 100ebcebc
100g Malte Chocolate
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Weiss

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

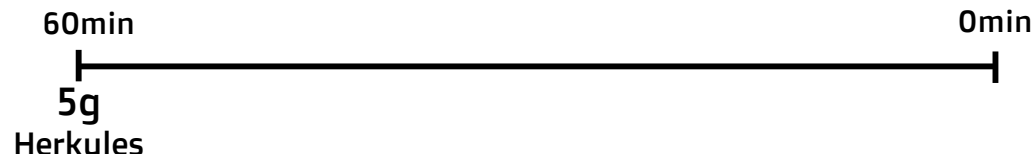
64°C
60min

Mostura

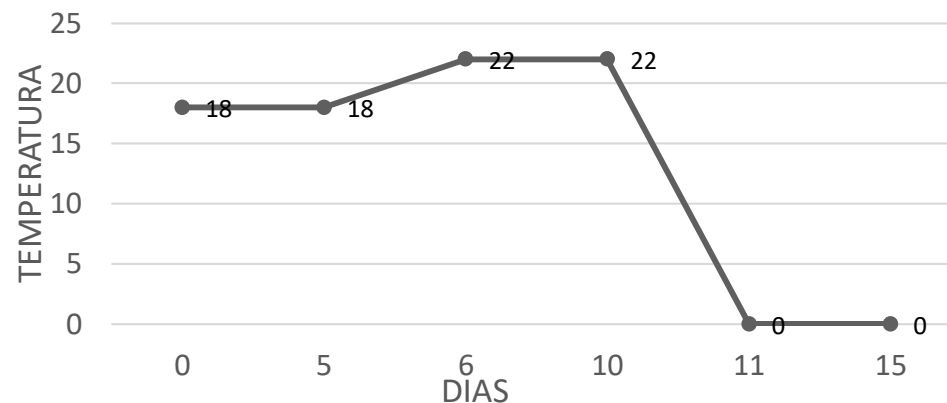
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Dunkelweizen – 20L

Dunkles Weissbier – 10B – BCJP 2021

1.053
OG

1.013
FG

5,3%
ABV

17
IBU

49
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
2,0kg Malte de Trigo
500g Malte Caramelo 100ebc
300g Malte Chocolate
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Weiss

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

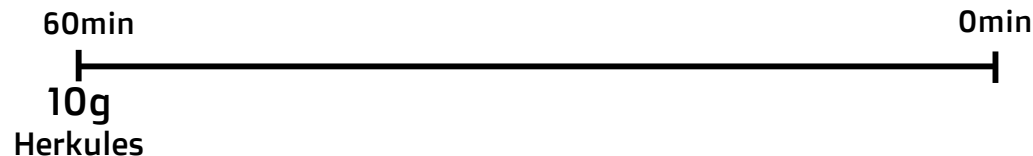
64°C
60min

Mostura

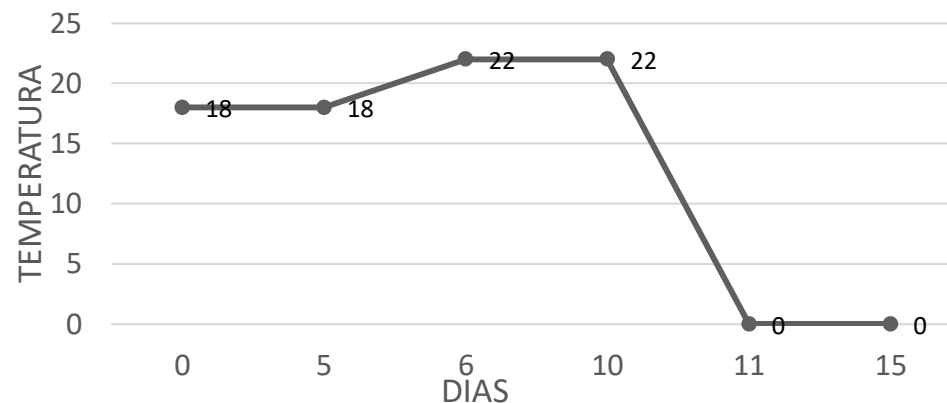
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Weizenbock – 10L

Weizenbock – 10C – BCJP 2021

1.082
OG

1.020
FG

8,4%
ABV

28
IBU

23
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen
1,7kg Malte de Trigo
1,7kg Malte Munich
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento Weiss

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

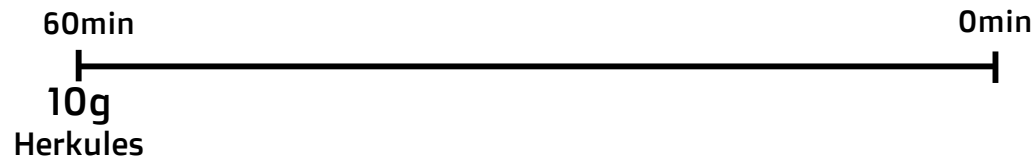
64°C
90min

Mostura

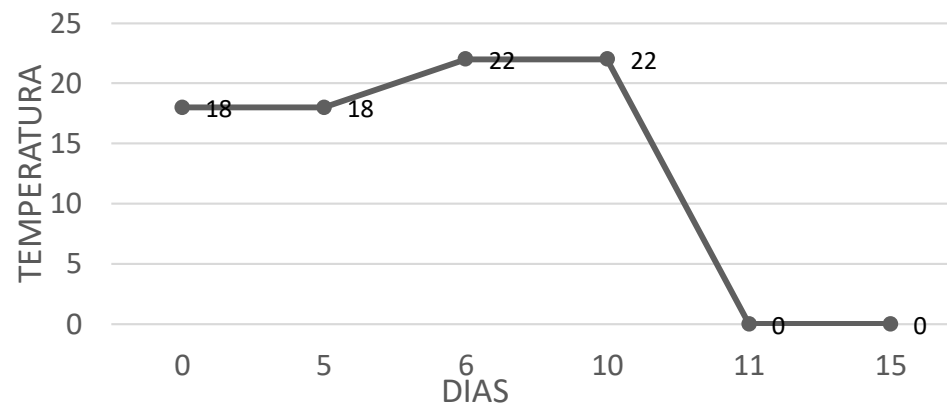
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Weizenbock – 20L

Weizenbock – 10C – BCJP 2021

1.087
OG

1.021
FG

8,9%
ABV

30
IBU

20
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen

3,0kg Malte de Trigo

3,0kg Malte Munich

25g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento Weiss

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

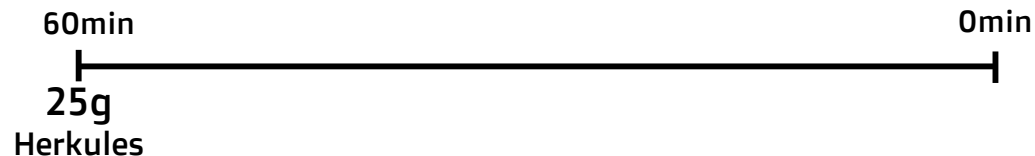
64°C
90min

Mostura

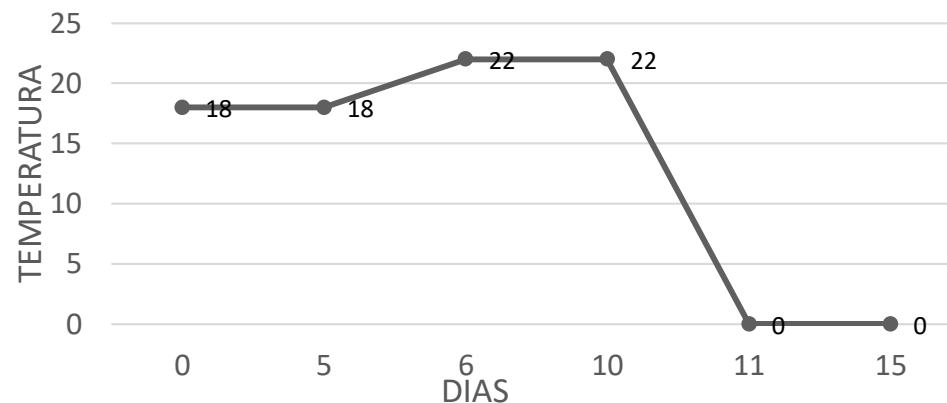
12L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura
Procure o video “A melhor Weiss do mundo” do canal Cerveja Fácil no youtube e siga o procedimento ensinado

Ordinary Bitter – 10L

Ordinary Bitter – 11A – BCJP 2021

1.037
OG

1.011
FG

3,4%
ABV

30
IBU

27
EBC

Ingredientes

1,7kg Malte Pilsen
100g Malte Caramelo 150ebc
100g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Biscuit
5g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

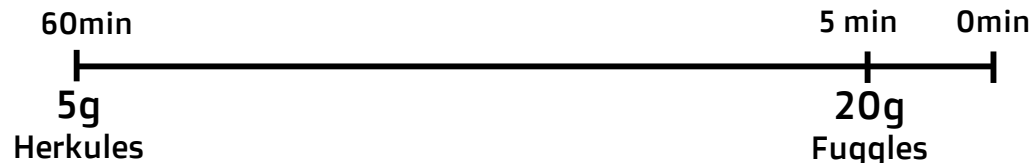
68°C
60min

Mostura

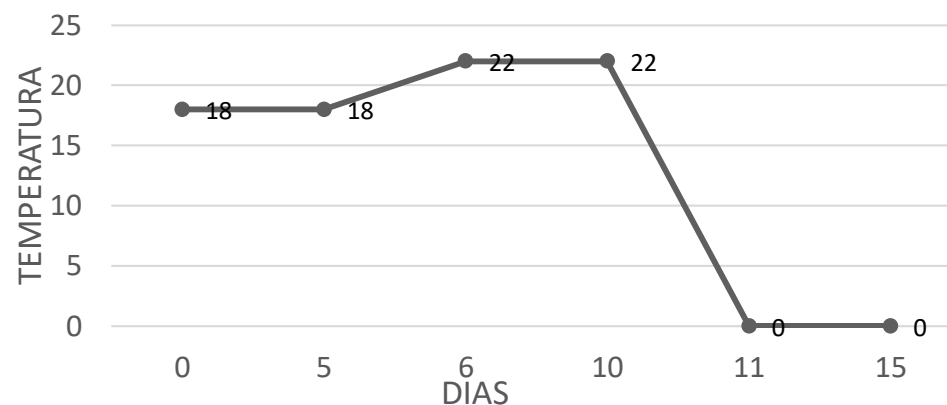
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.insumosdovale.com.br

Ordinary Bitter – 20L

Ordinary Bitter – 11A – BCJP 2021

1.037
OG

1.011
FG

3,4%
ABV

30
IBU

20
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
200g Malte Caramelo 150ebc
100g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Biscuit
10g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

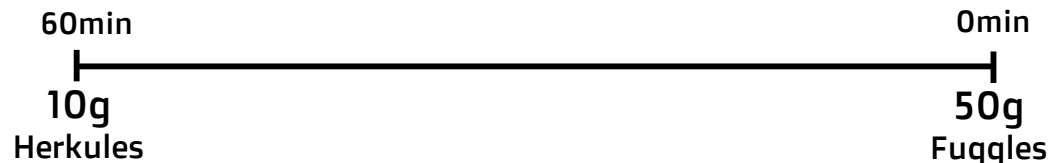
68°C
60min

Mostura

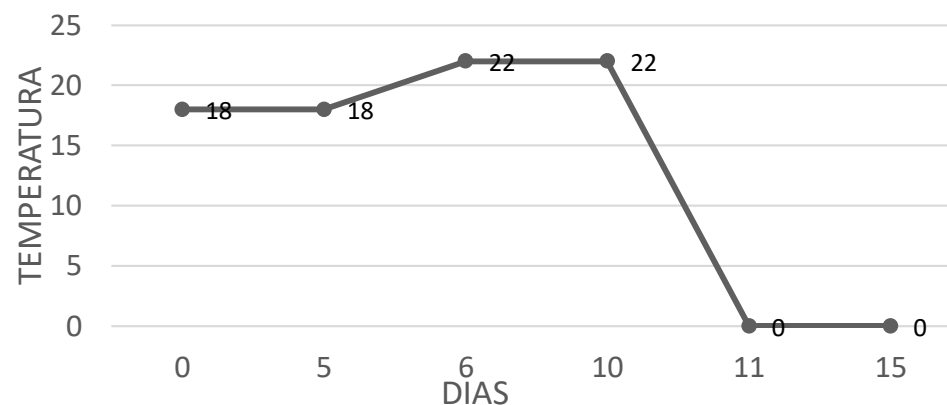
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.insumosdovale.com.br

ESB – 10L

Strong Bitter – 11C – BCJP 2021

1.058
OG

1.015
FG

5,6%
ABV

49
IBU

26
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
100g Malte Caramelo 200ebc
100g Malte Biscuit
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

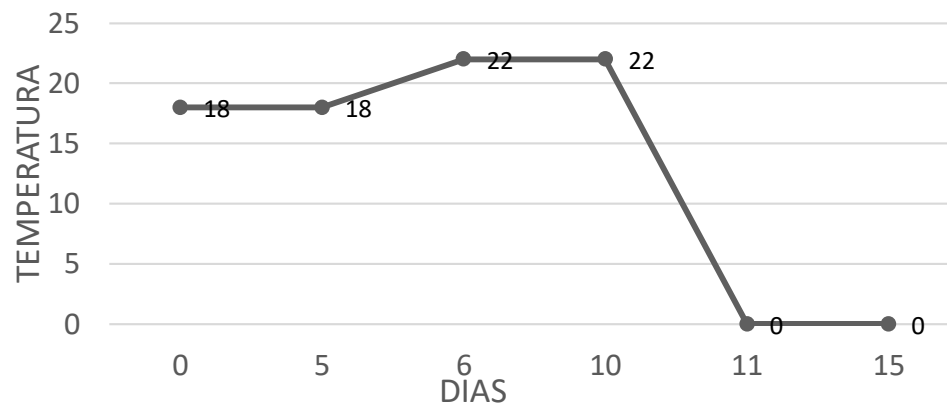
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura



www.insumosdovale.com.br

ESB – 20L

Strong Bitter – 11C – BCJP 2021

1.058
OG

1.015
FG

5,6%
ABV

49
IBU

26
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
2,0kg Malte Pale Ale
300g Malte Caramelo 200ebc
100g Malte Biscuit
20g Lúpulo Herkules
70g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

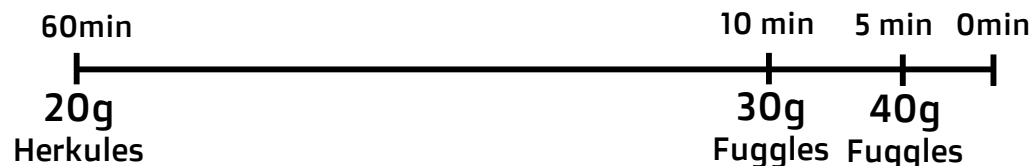
67°C
60min

Mostura

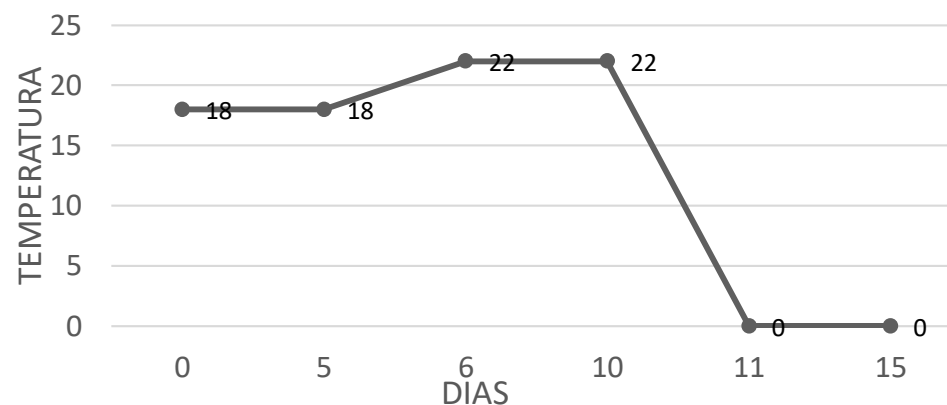
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

British Golden Ale – 10L

British Golden Ale – 12A – BCJP 2021

1.048
OG

1.011
FG

4,9%
ABV

36
IBU

11
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen
1,5kg Malte Pale Ale
100g Malte Melanoidina
20g Lúpulo Nugget
20g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
70 °C

Água inicial

66°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

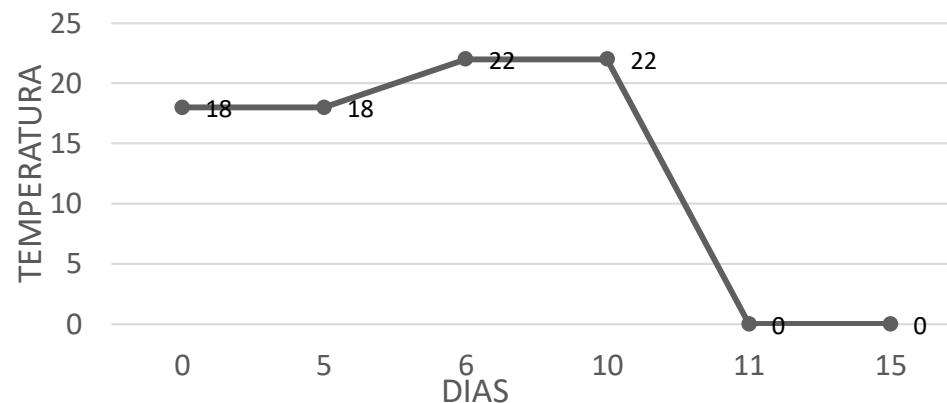
Fervura

60min

5 min 0min

20g
Fuggles
20g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

British Golden Ale – 20L

British Golden Ale – 12A – BCJP 2021

1.047
OG

1.011
FG

4,7%
ABV

40
IBU

11
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
2,0kg Malte Pale Ale
300g Malte Melanoidina
5g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Nugget
40g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
70 °C

Água inicial

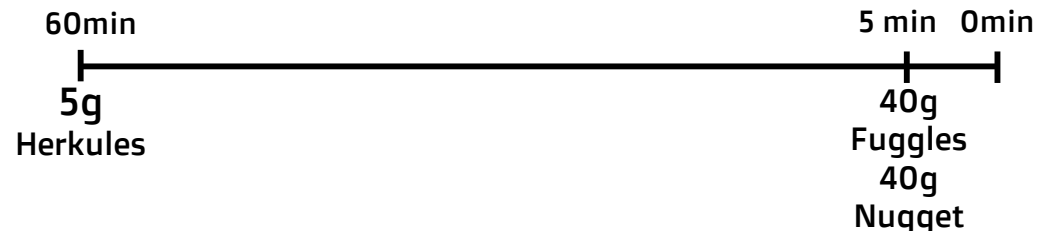
66°C
60min

Mostura

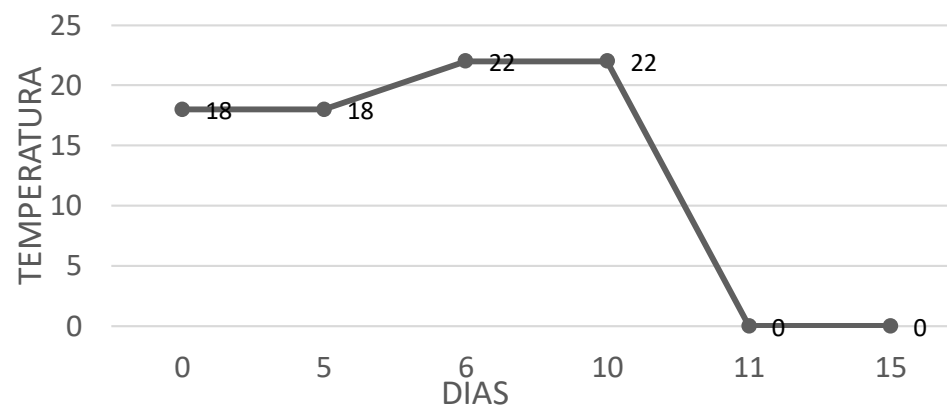
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

English IPA – 10L

English IPA – 12C – BCJP 2021

1.065
OG

1.012
FG

7,0%
ABV

55
IBU

24
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,5kg Malte Pale Ale
20g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
60g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

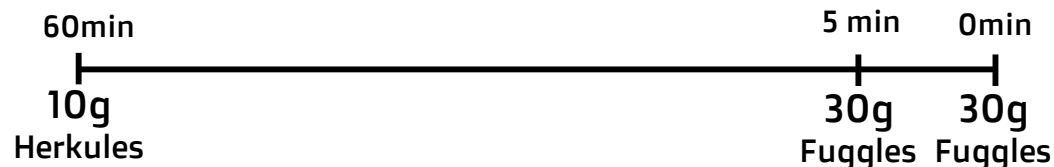
64°C
60min

Mostura

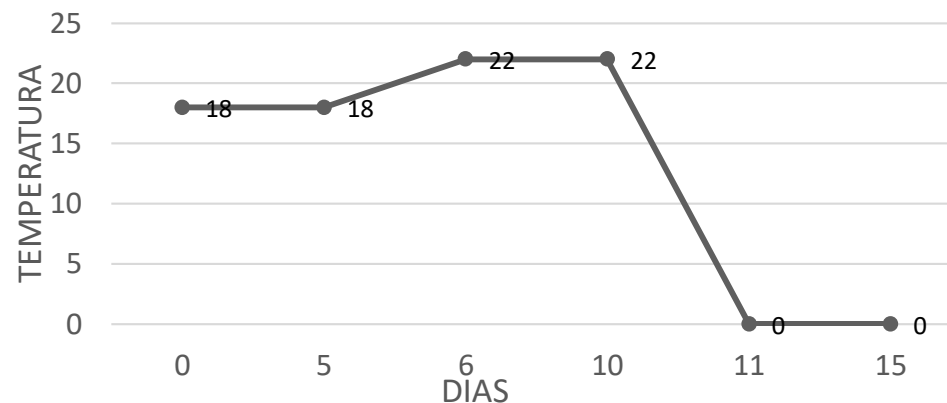
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

English IPA – 20L

English IPA – 12C – BCJP 2021

1.066
OG

1.013
FG

7,1%
ABV

56
IBU

25
EBC

Ingredientes

3,4kg Malte Pilsen
2,5kg Malte Pale Ale
40g Malte Black
20g Lúpulo Herkules
120g Lúpulo Fuggles
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
68 °C

Água inicial

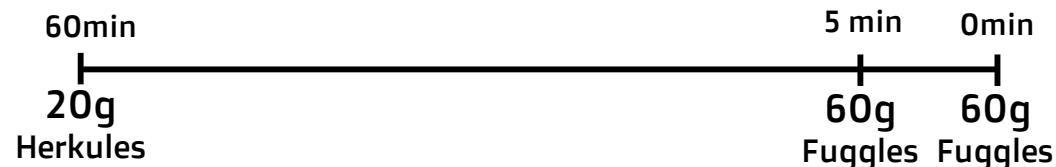
64°C
60min

Mostura

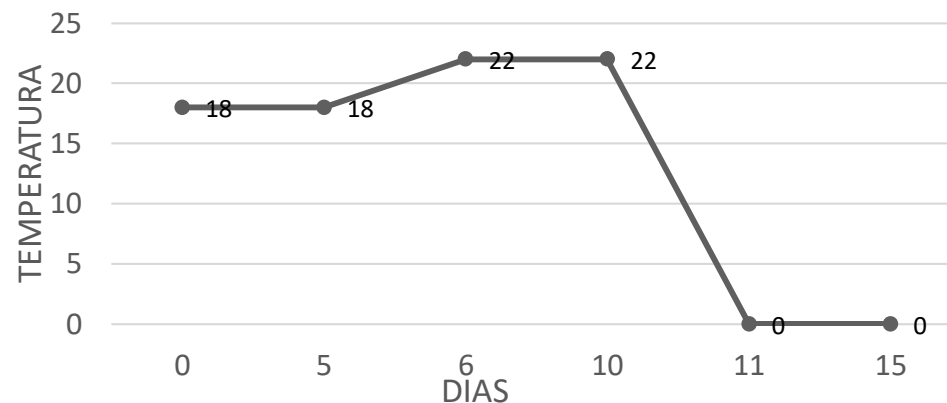
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Dark Mild – 10L

Dark Mild – 13A – BCJP 2021

1.038
OG

1.012
FG

3,3%
ABV

18
IBU

36
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
100g Malte Biscuit
100g Malte Caramelo 400ebc
30g Malte Black
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
74 °C

Água inicial

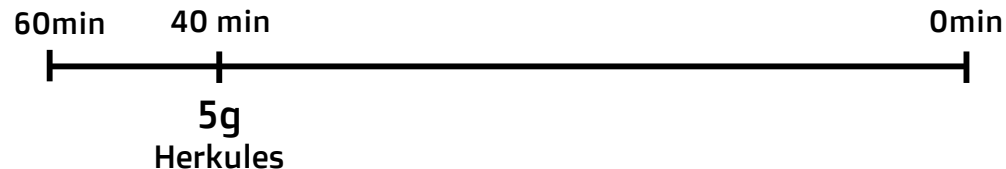
70°C
60min

Mostura

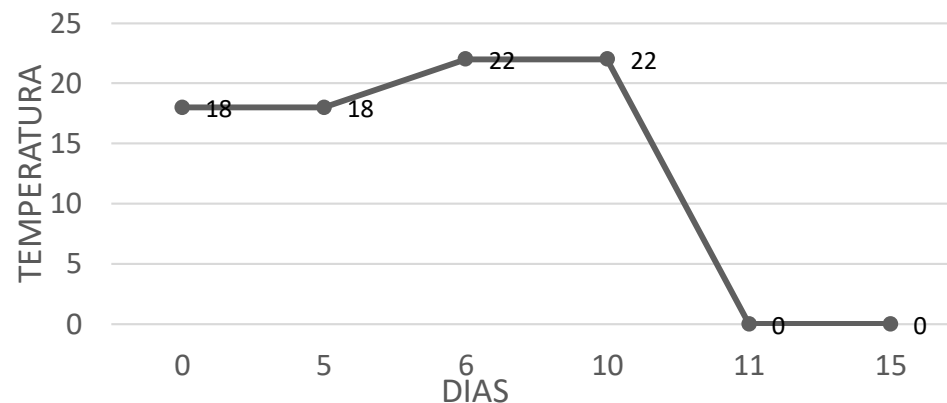
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Dark Mild – 20L

Dark Mild – 13A – BCJP 2021

1.038
OG

1.012
FG

3,3%
ABV

18
IBU

36
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
200g Malte Biscuit
200g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Chocolate
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
74 °C

Água inicial

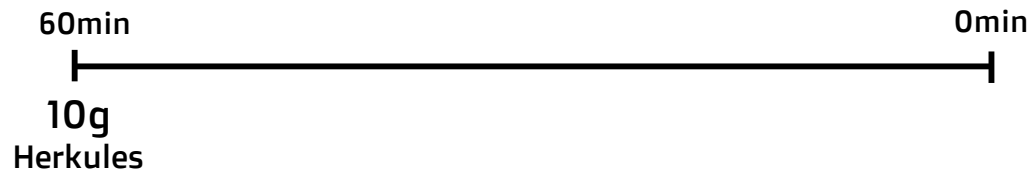
70°C
60min

Mostura

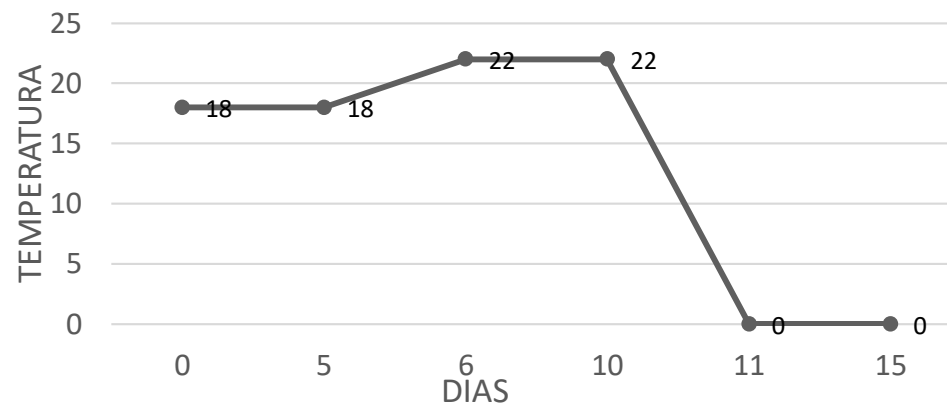
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

British Brown Ale – 10L

British Brown Ale – 13B – BCJP 2021

1.050
OG

1.012
FG

5,1%
ABV

22
IBU

38
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Pale Ale
200g Malte Caramelo 50ebc
100g Malte Caramelo 400ebc
30g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
70 °C

Água inicial

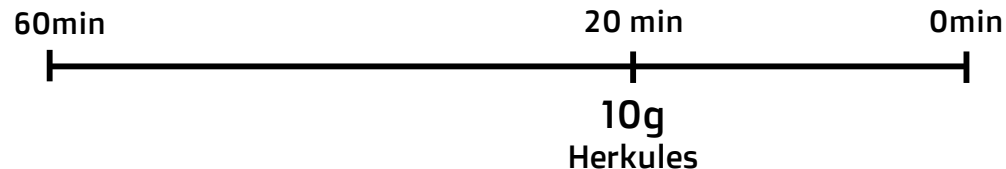
66°C
60min

Mostura

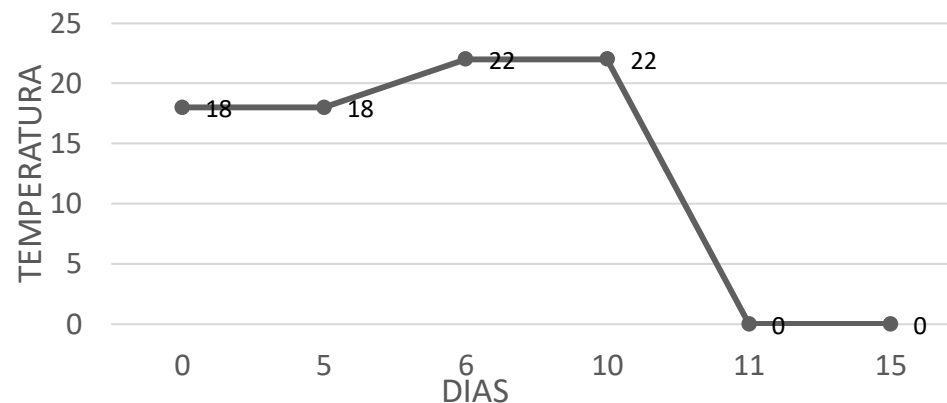
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

British Brown Ale – 20L

British Brown Ale – 13B – BCJP 2021

1.050
OG

1.012
FG

5,1%
ABV

22
IBU

38
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
400g Malte Caramelo 50ebc
200g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Chocolate
25g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
70 °C

Água inicial

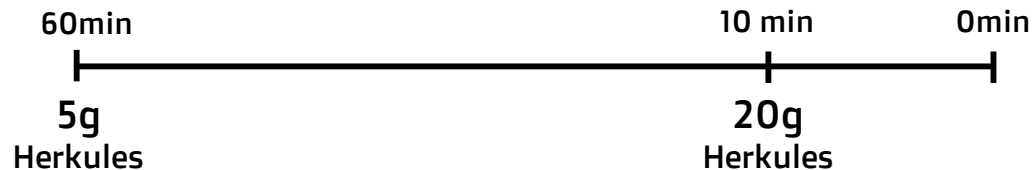
66°C
60min

Mostura

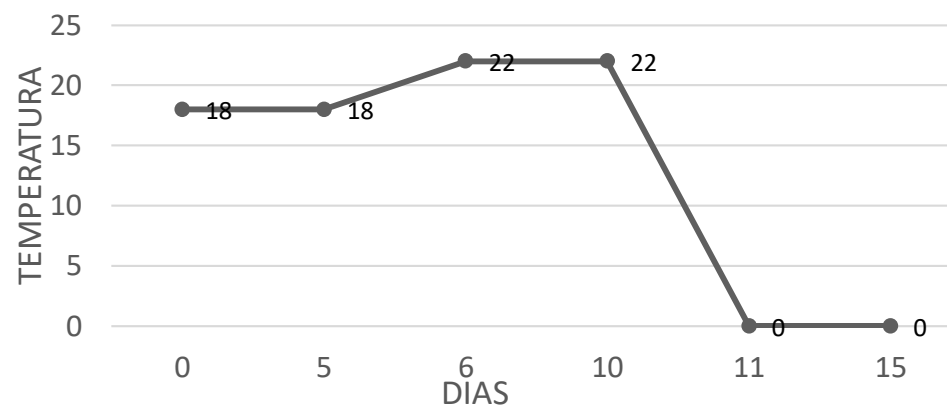
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Porter – 10L

English Porter – 13C – BCJP 2021

1.050
OG

1.013
FG

4,9%
ABV

30
IBU

55
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Pale Ale
100g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Chocolate
20g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

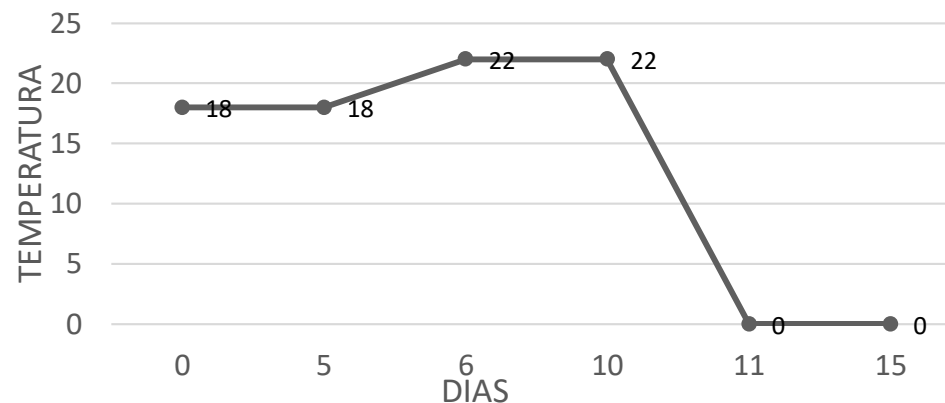
Água Lavagem

Fervura

60min

5 min 0min
20g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Porter – 20L

English Porter – 13C – BCJP 2021

1.049
OG

1.013
FG

4,8%
ABV

31
IBU

50
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
400g Malte Caramelo 400ebc
200g Malte Chocolate
35g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

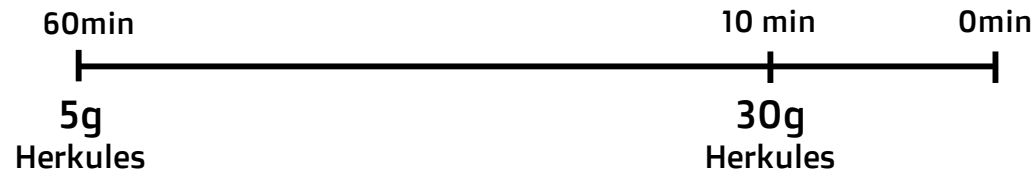
67°C
60min

Mostura

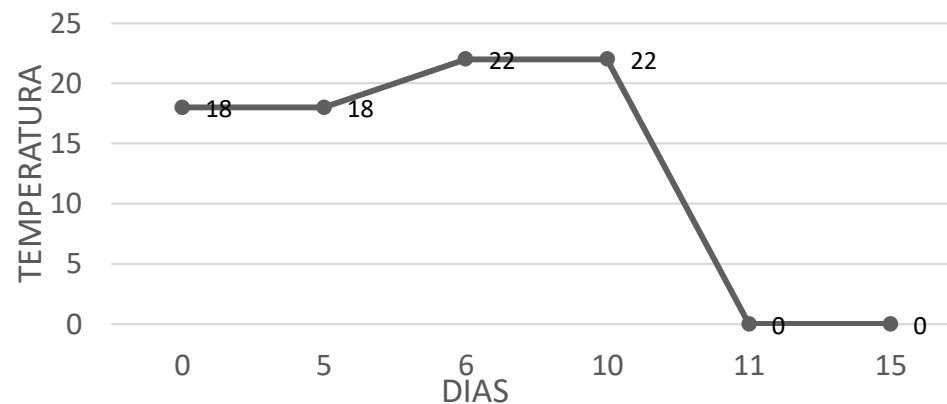
71
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Scottish Export – 10L

Scottish Export – 14C – BCJP 2021

1.049
OG

1.013
FG

4,8%
ABV

23
IBU

35
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen
800g Malte Pale Ale
500g Malte Munich
300g Malte Caramelo 50ebcEBC
40g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

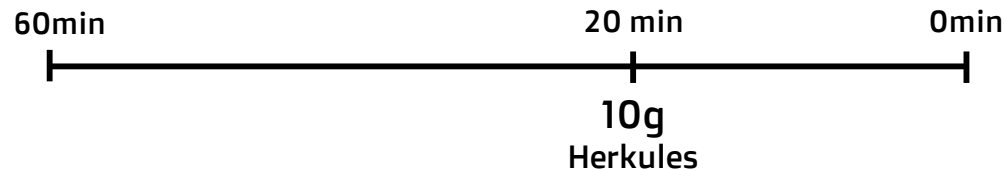
67°C
60min

Mostura

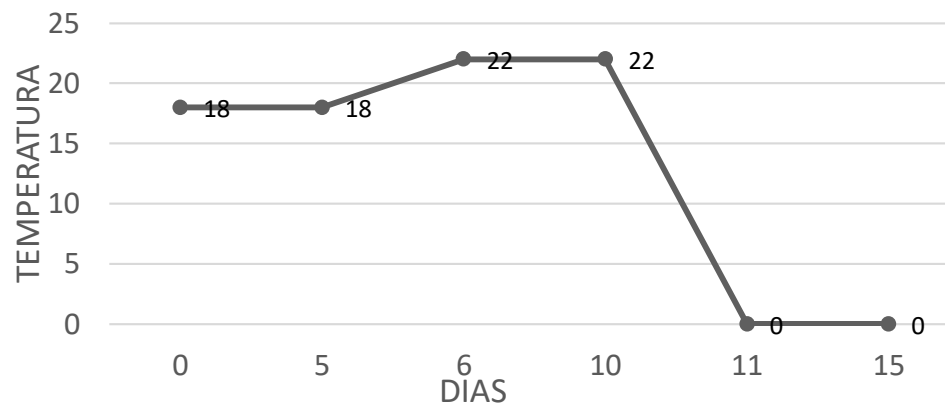
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Scottish Export – 20L

Scottish Export – 14C – BCJP 2021

1.049
OG

1.013
FG

4,8%
ABV

23
IBU

35
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
1,0kg Malte Munich
500g Malte Caramelo 50ebc
100g Cevada torrada
30g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
69 °C

Água inicial

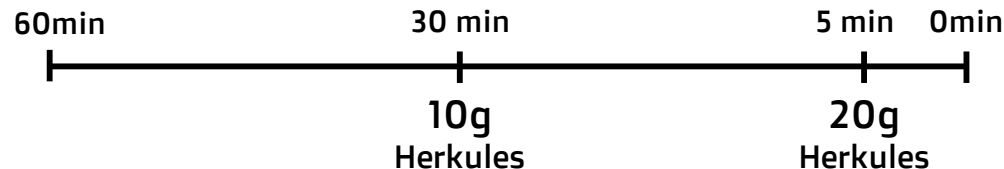
65°C
60min

Mostura

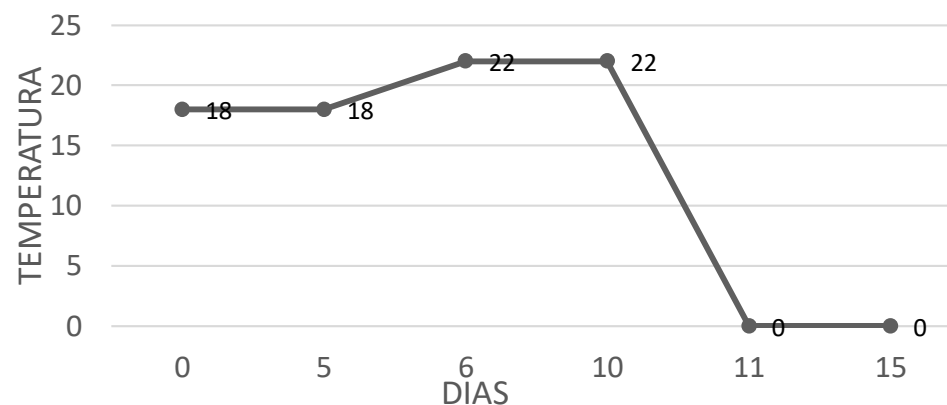
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

3g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Irish Red Ale – 10L

Irish Red Ale – 15A – BCJP 2021

1.042
OG

1.012
FG

4,0%
ABV

20
IBU

32
EBC

Ingredientes

1,3kg Malte Pilsen
600g Malte Munich
300g Malte Caramelo 30ebc
100g Malte Biscuit
30g Malte Black
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

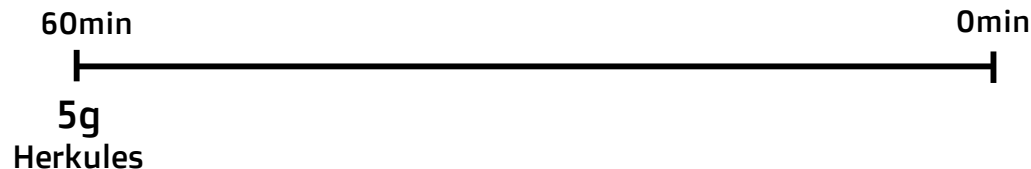
68°C
60min

Mostura

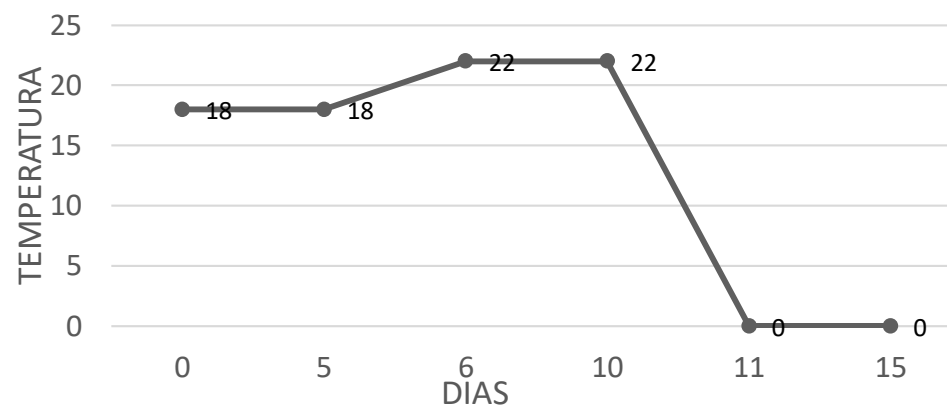
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Irish Red Ale – 20L

Irish Red Ale – 15A – BCJP 2021

1.040
OG

1.011
FG

3,7%
ABV

20
IBU

28
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
400g Malte Caramelo 30ebc
100g Malte Biscuit
60g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

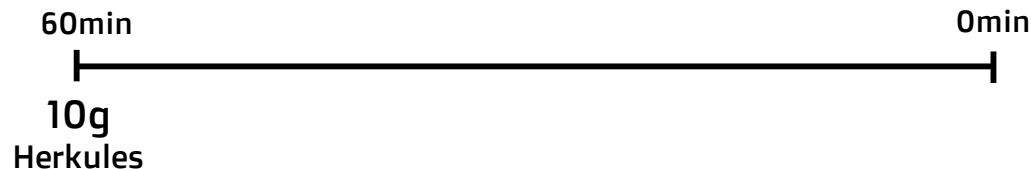
68°C
60min

Mostura

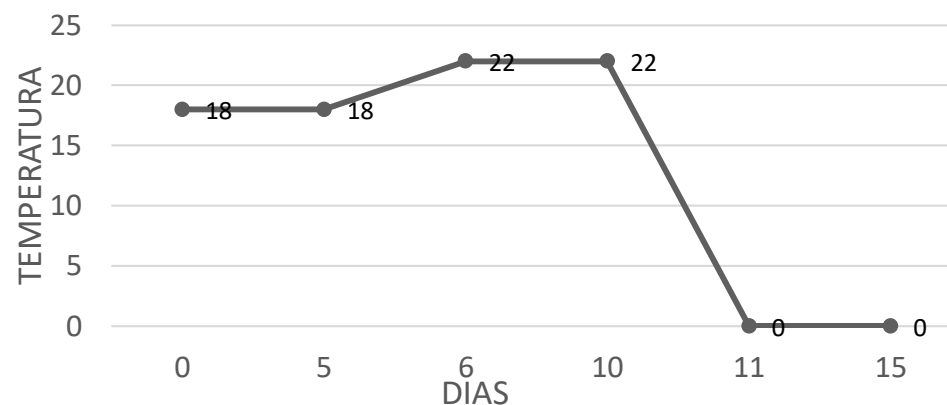
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Dry Stout – 10L

Dry Stout – 15B – BCJP 2021

1.040
OG

1.008
FG

4,3%
ABV

40
IBU

63
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
200g Cevada Não Maltada
200g Cevada Torrada
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CN-36

Mostura

10L
68 °C

Água inicial

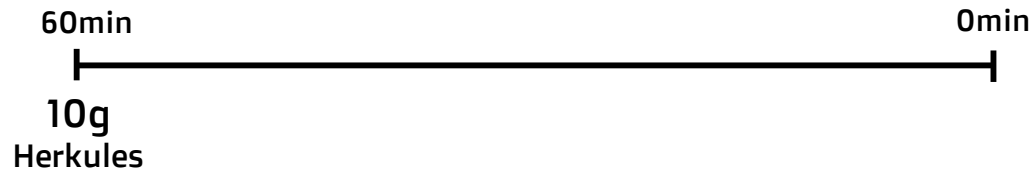
64°C
60min

Mostura

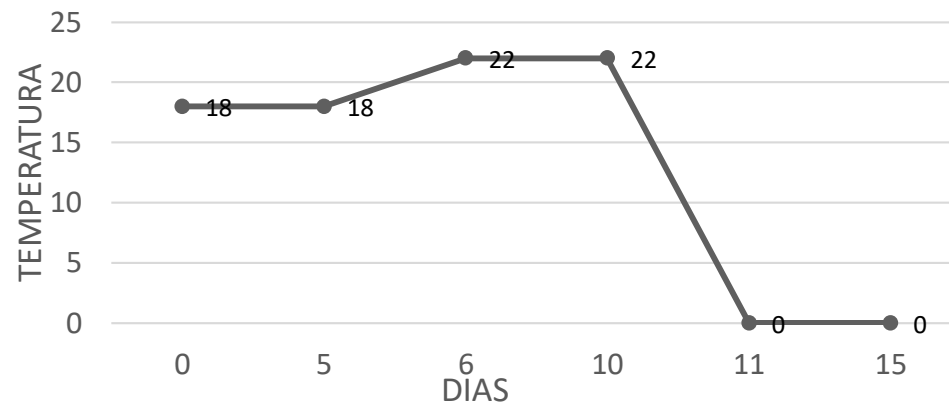
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Dry Stout – 20L

Dry Stout – 15B – BCJP 2021

1.040
OG

1.008
FG

4,3%
ABV

40
IBU

63
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
400g Cevada Não Maltada
400g Cevada Torrada
20g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CN-36

Mostura

20L
68 °C

64°C
60min

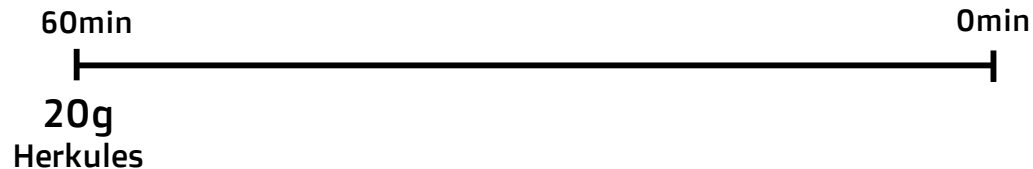
7L
77 °C

Água inicial

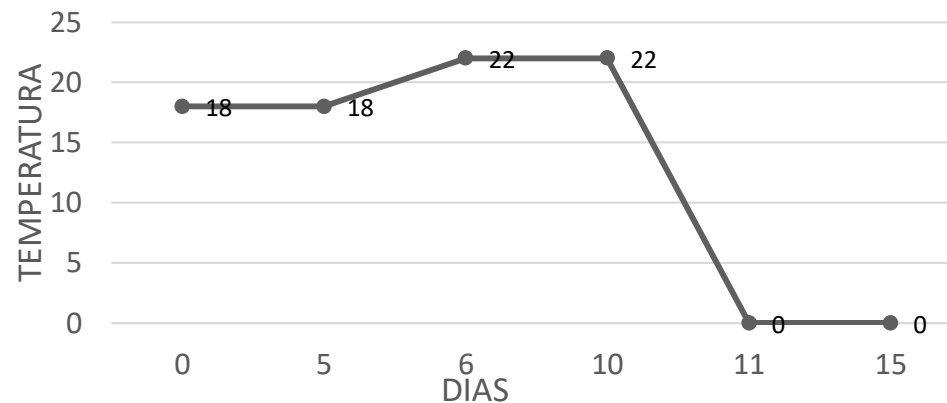
Mostura

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

4g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Oatmeal Stout – 10L

Oatmeal Stout – 15C – BCJP 2021

1.058
OG

1.015
FG

5,7%
ABV

34
IBU

62
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Munich
400g Aveia em flocos
200g Malte Biscuit
100g Malte Chocolate
60g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

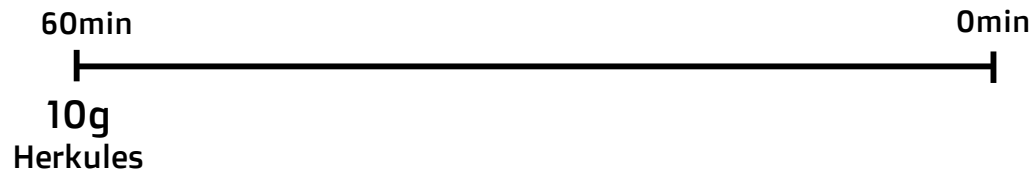
67°C
60min

Mostura

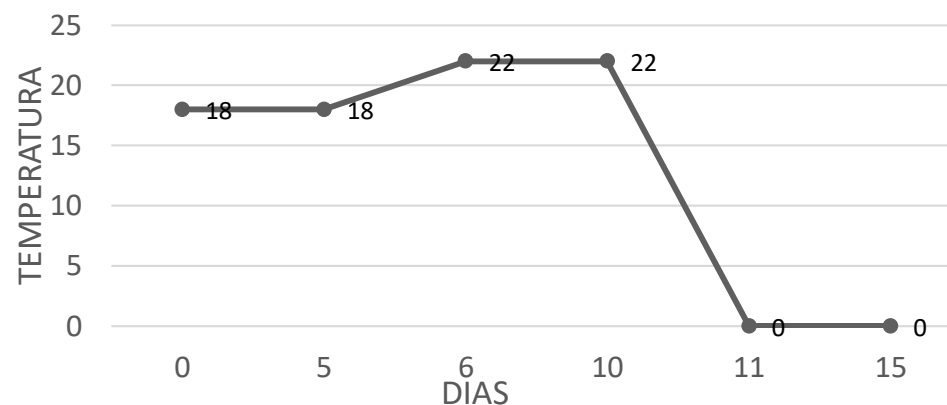
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Oatmeal Stout – 20L

Oatmeal Stout – 15C – BCJP 2021

1.058
OG

1.015
FG

5,7%
ABV

34
IBU

62
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
600g Aveia em flocos
300g Malte Biscuit
300g Malte Chocolate
10g Malte Black
20g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
71 °C

Água inicial

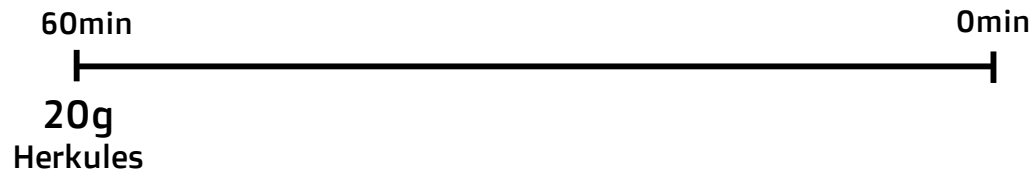
67°C
60min

Mostura

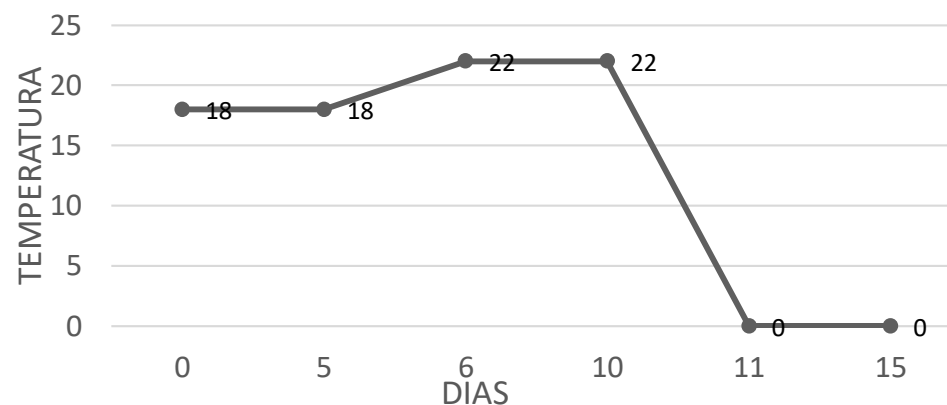
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Blonde Ale – 10L

Blonde Ale – 18A – BCJP 2021

1.041
OG

1.009
FG

4,2%
ABV

28
IBU

14
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
100g Malte Caramelo 50ebc
100g Malte Melanoidina
20g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento CN36

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

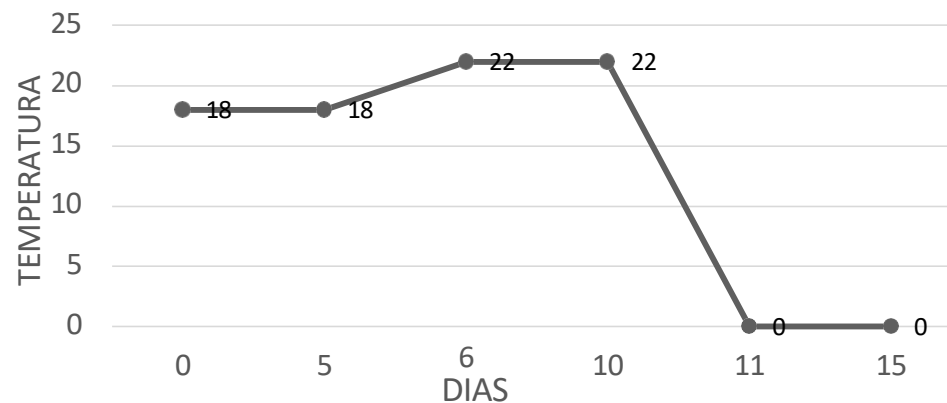
Fervura

60min

5min 0min

20g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura.
Se sua receita for com extrato, utilizar 2 gotas para cada 100ml

Blonde Ale – 20L

Blonde Ale – 18A – BCJP 2021

1.048
OG

1.011
FG

4,9%
ABV

28
IBU

14
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
200g Malte Caramelo 50ebc
200g Malte Melanoidina
5g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento CN36

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

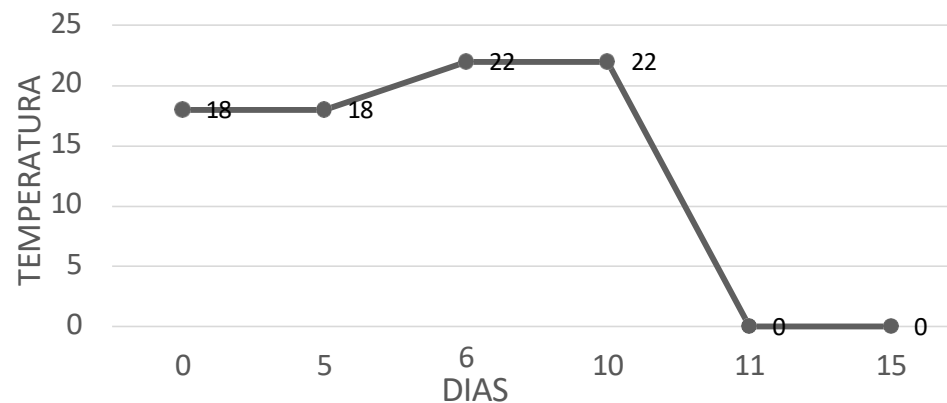
60min

5g
Herkules

5min 0min

40g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura.
Se sua receita for com extrato, utilizar 2 gotas para cada 100ml

APA Classic – 10L

American Pale Ale – 18B – BCJP 2021

1.049
OG

1.011
FG

5,1%
ABV

40
IBU

18
EBC

Ingredientes

1,8kg Malte Pilsen
600g Malte Pale Ale
300g Malte Melanoidina
20g Lúpulo Cascade
20g lupulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

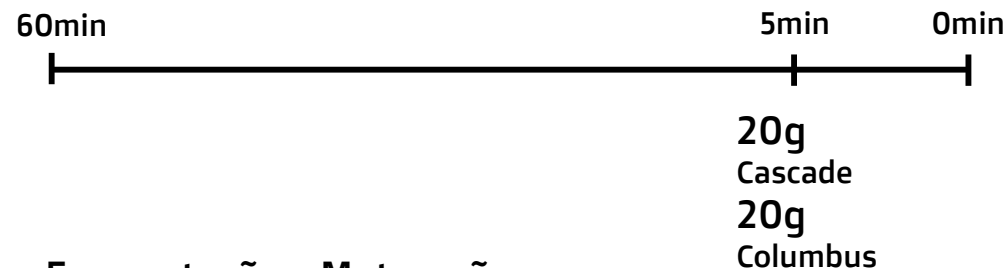
Mostura

5L
77 °C

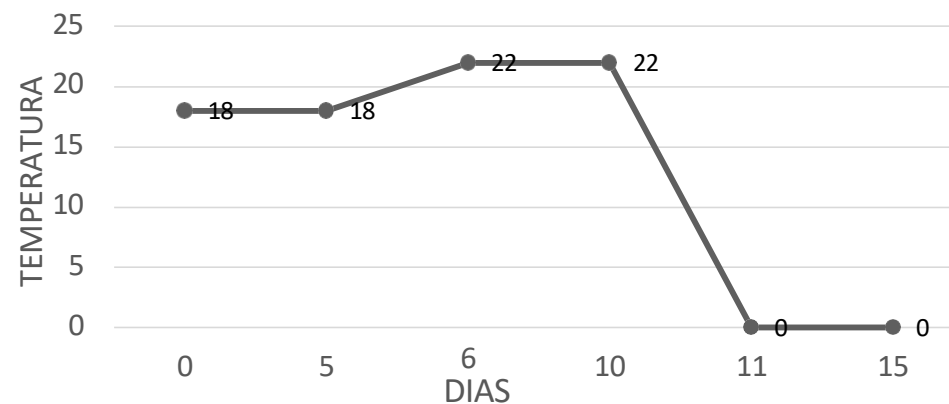
Água Lavagem

Edição 2020

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

APA Classic – 20L

American Pale Ale – 18B – BCJP 2021

1.049
OG

1.011
FG

5,0%
ABV

40
IBU

15
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
500g Malte Melanoidina
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Cascade
40g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

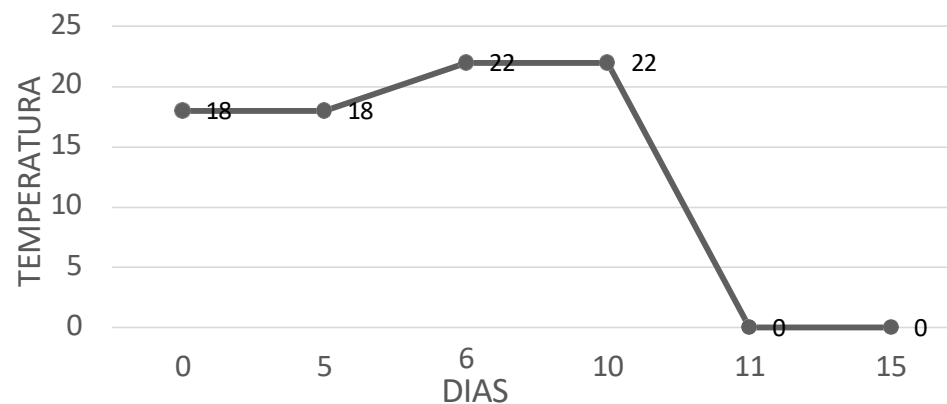
10min

40g
Cascade

0min

40g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

APA 2020 – 10L

American Pale Ale – 18B – BCJP 2021

1.056
OG

1.013
FG

5,8%
ABV

41
IBU

12
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
20g Lúpulo Centennial
20g lupulo Citra
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

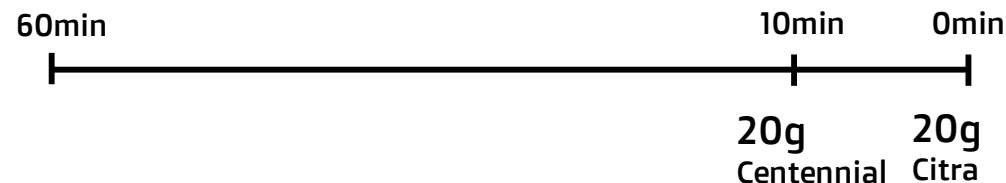
67°C
60min

Mostura

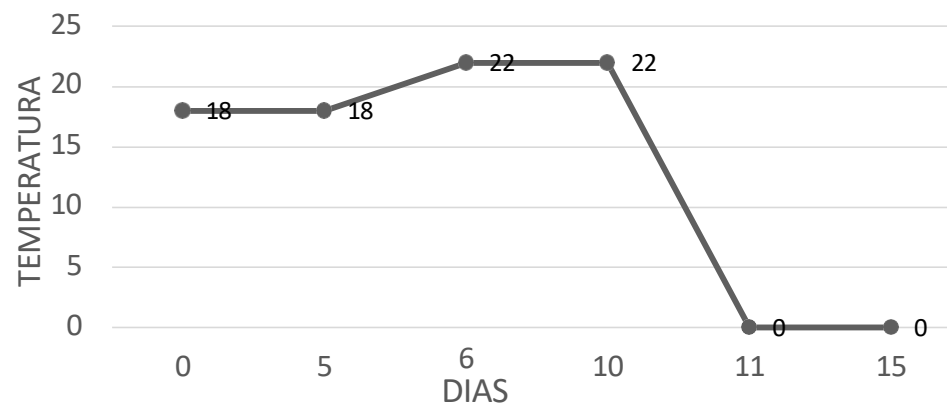
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura.
Se sua receita for com extrato, utilizar 2 gotas para cada 100ml

APA 2020 – 20L

American Pale Ale – 18B – BCJP 2021

1.055
OG

1.012
FG

5,6%
ABV

39
IBU

9
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Pale Ale
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Centennial
30g Lúpulo Citra
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

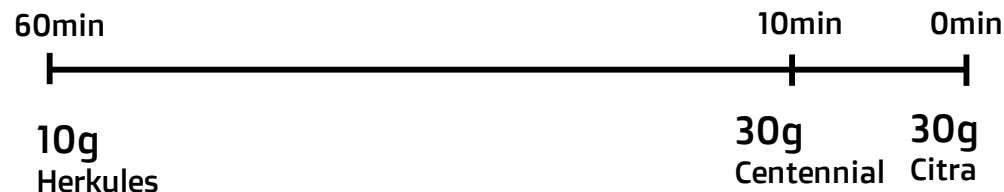
67°C
60min

Mostura

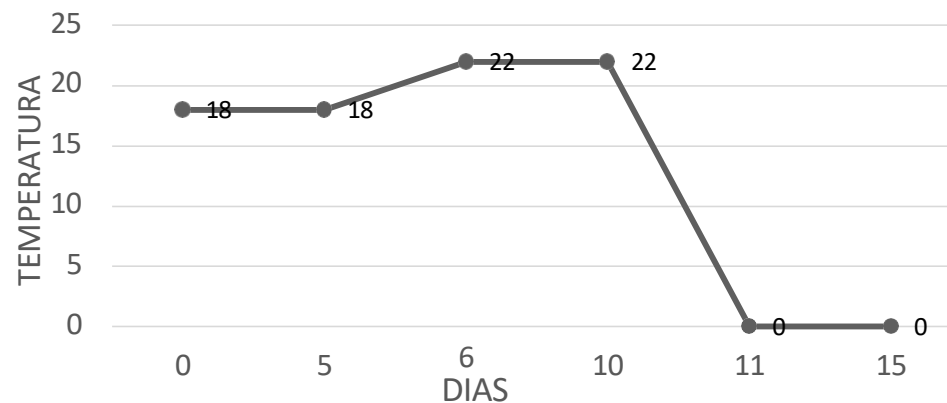
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura.
Se sua receita for com extrato, utilizar 2 gotas para cada 100ml

Amber Ale – 10L

American Amber Ale – 19A – BCJP 2021

1.054
OG

1.011
FG

5,7%
ABV

36
IBU

29
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
300g Malte Melanoidina
200g Malte Caramelo 30ebc
100g Malte Caramelo 50ebc
20g Malte Black
20g Lúpulo Cascade
20g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
71 °C

Água inicial

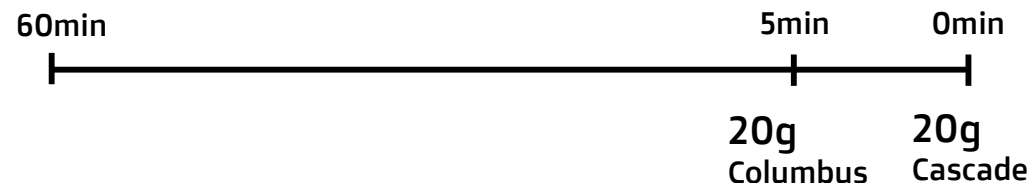
67°C
60min

Mostura

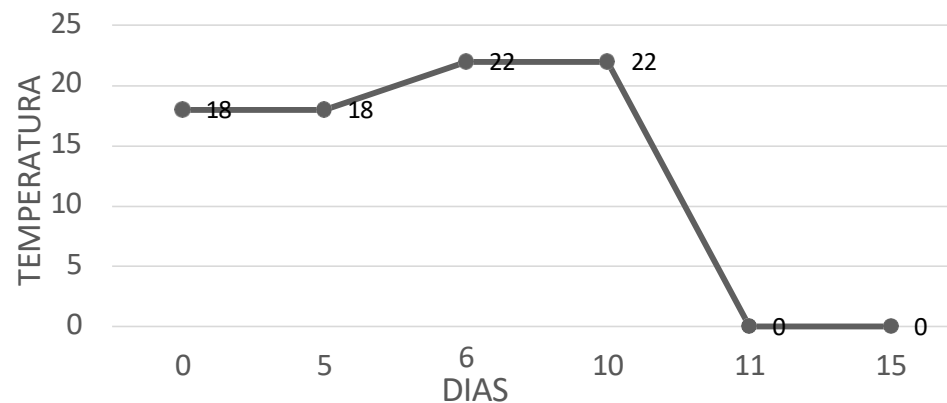
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Amber Ale – 20L

American Amber Ale – 19A – BCJP 2021

1.054
OG

1.011
FG

5,7%
ABV

34
IBU

27
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
400g Malte Melanoidina
300g Malte Caramelo 30ebc
200g Malte Caramelo 50ebc
60g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Cascade
30g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

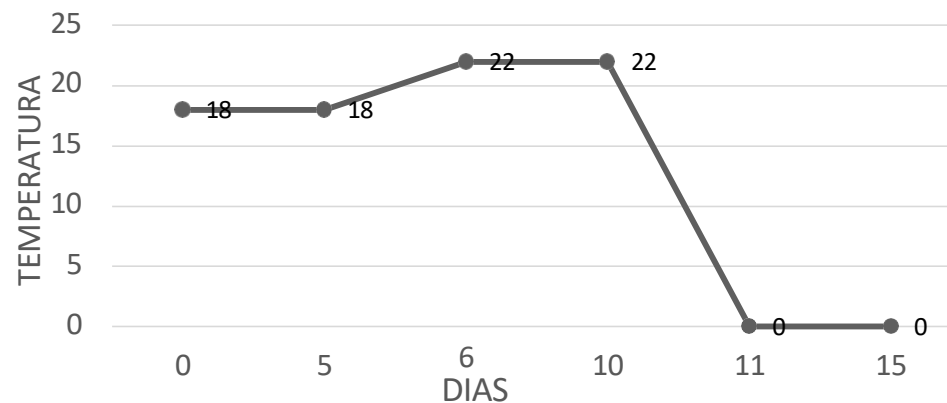
5min

30g
Cascade

0min

30g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

California Common – 10L

California Common – 19B – BCJP 2021

1.053
OG

1.012
FG

5,5%
ABV

35
IBU

25
EBC

Ingredientes

2,4kg Malte Pilsen
300g Malte Caramelo 30ebc
100g Malte Caramelo 200ebc
50g Malte Biscuit
10g Malte Black
5g Lúpulo Herkules
25g Lúpulo Northern Brewer
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
71°C

Água inicial

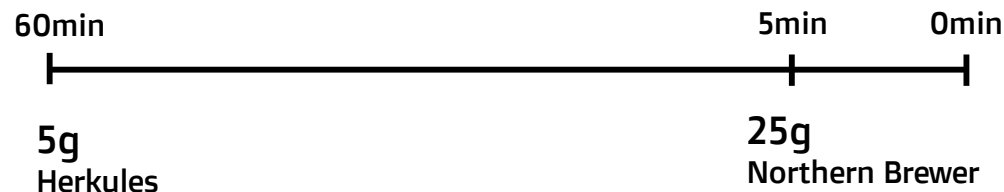
67°C
60min

Mostura

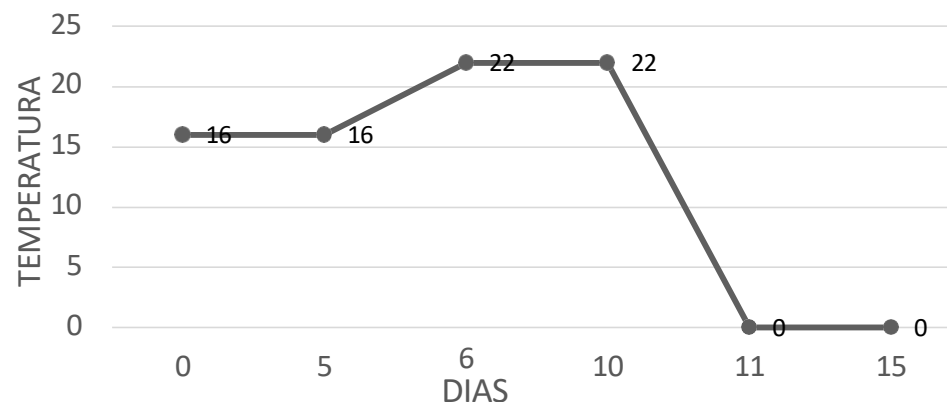
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

California Common – 20L

California Common – 19B – BCJP 2021

1.053
OG

1.012
FG

5,5%
ABV

39
IBU

25
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
600g Malte Caramelo 30ebc
200g Malte Caramel 200ebc
100g Malte Biscuit
20g Malte Black
15g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Northern Brewer
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

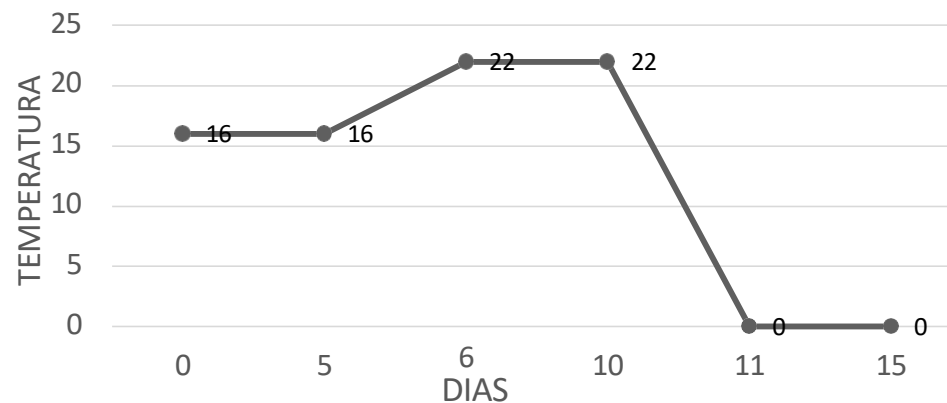
15g
Herkules

5min

50g
Northern Brewer

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American Brown – 10L

American Brown Ale – 19 C – BCJP 2021

1.050
OG

1.011
FG

5,1%
ABV

37
IBU

38
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
200g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Melanoidina
100g Malte Biscuit
20g Lúpulo Cascade
20g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

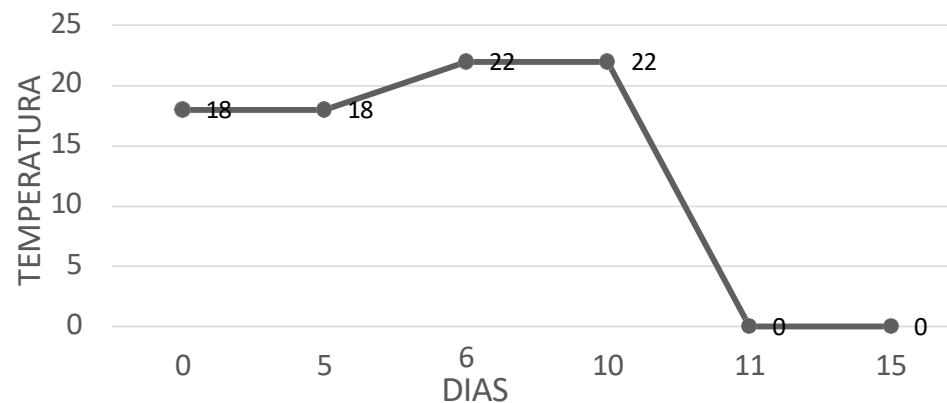
5min

0min

20g
Columbus

20g
Cascade

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American Brown – 20L

American Brown Ale – 19 C – BCJP 2021

1.051
OG

1.011
FG

5,2%
ABV

34
IBU

36
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
400g Malte Caramelo 400ebc
200g Malte Melanoidina
100g Malte Chocolate
10g Lúpulo Herkules
30g Lúpulo Cascade
30g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

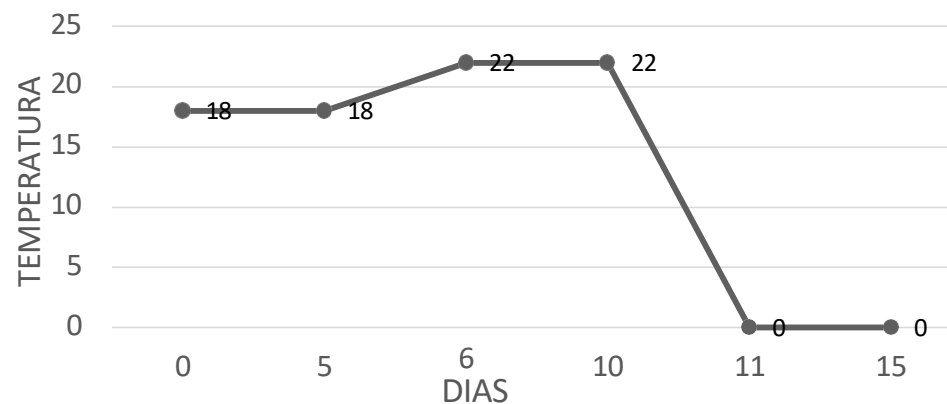
10min

30g
Cascade

0min

30g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Imperial Stout – 10L

Imperial Stout– 10C – BJCP 2021

1.088
OG

1.025
FG

8,6%
ABV

65
IBU

120
EBC

Ingredientes

3,3kg Malte Pale
600g Aveia em flocos
400g Cevada torrada
200g Malte Caramelo 200ebc
150g Malte Biscuit
150g Malte Chocolat
100g Malte Black
30g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

10L
73°C

Água inicial

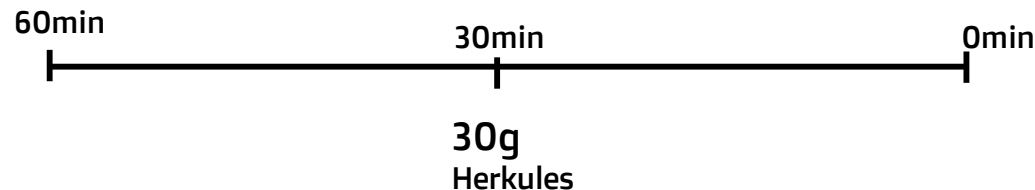
68°C
60min

Mostura

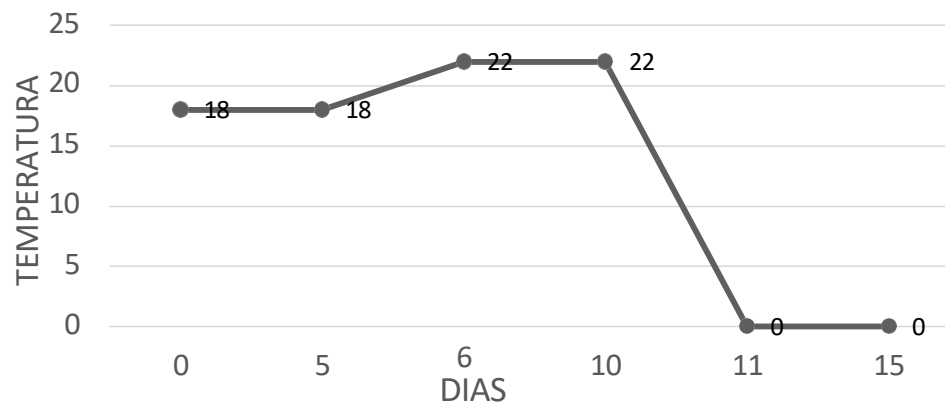
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Imperial Stout – 20L

Imperial Stout– 20C – BJCP 2021

1.086
OG

1.024
FG

8,3%
ABV

60
IBU

120
EBC

Ingredientes

5,5kg Malte Pale
900g Aveia em flocos
800g Cevada torrada
400g Malte Caramelo 200ebc
200g Malte Biscuit
300g Malte Chocolat
200g Malte Black
50g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento English Ale

Mostura

20L
73°C

Água inicial

68°C
60min

Mostura

15L
77 °C

Água Lavagem

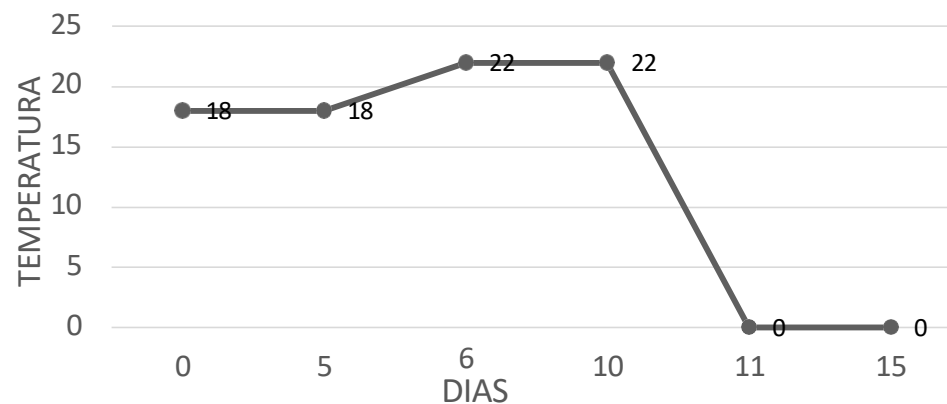
Fervura

60min

0min

50g
Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

American IPA Classic – 10L

American IPA – 21A – BCJP 2021

1.058
OG

1.009
FG

6,5%
ABV

52
IBU

20
EBC

Ingredientes

2,7kg Malte Pilsen
400g Malte Melanoidina
5g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Cascade
40g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

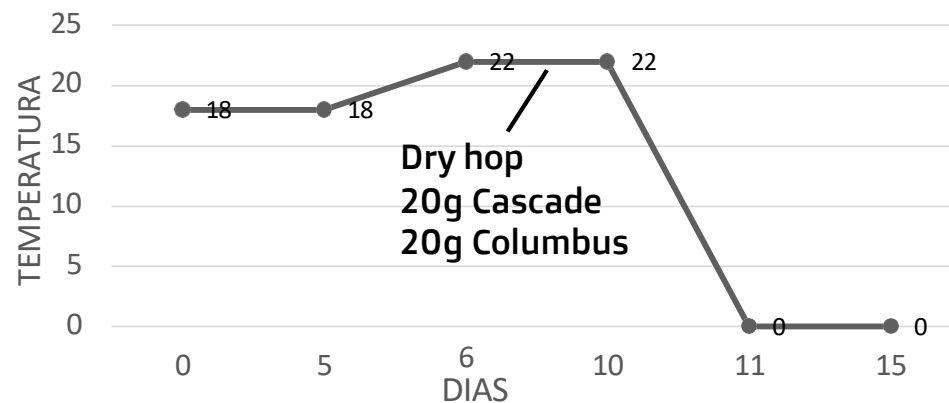
60min

5g
Herkules

5min 0min

10g 10g
Columbus Cascade
10g 10g
Cascade Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American IPA Classic – 20L

American IPA – 21A – BCJP 2021

1.058
OG

1.009
FG

6,5%
ABV

52
IBU

20
EBC

Ingredientes

4,4kg Malte Pilsen
0,9kg Malte Melanoidina
20g Lúpulo Herkules
70g Lúpulo Cascade
70g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

10min

20g
Cascade

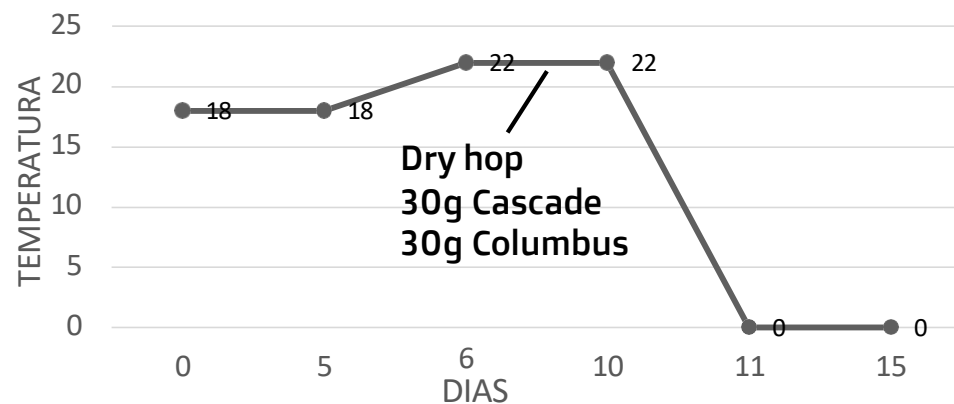
5min

20g
Columbus

0min

20g
Cascade
20g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American IPA 2020 – 10L

American IPA – 21A – BCJP 2021

1.065
OG

1.010
FG

7,3%
ABV

66
IBU

22
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
500g Malte Melanoidina
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Citra
40g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
65°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

5min

10g
Citra

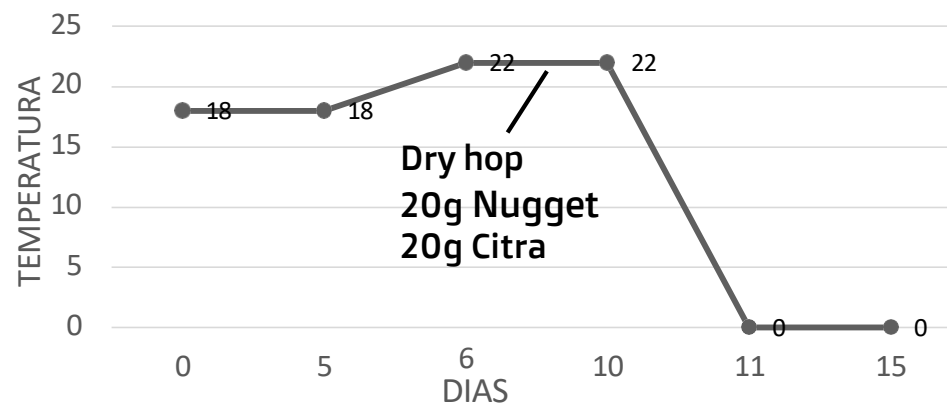
10g
Nugget

0min

10g
Citra

10g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

American IPA 2020 – 20L

American IPA – 21A – BCJP 2021

1.065
OG

1.010
FG

7,3%
ABV

64
IBU

20
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Melanoidina
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Citra
80g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
68°C

Água inicial

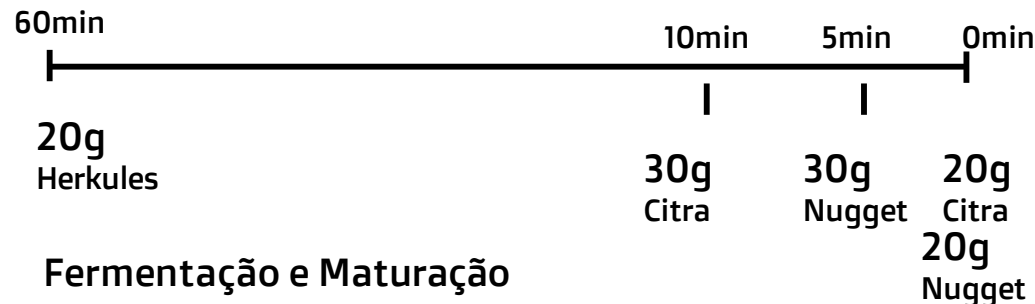
64°C
60min

Mostura

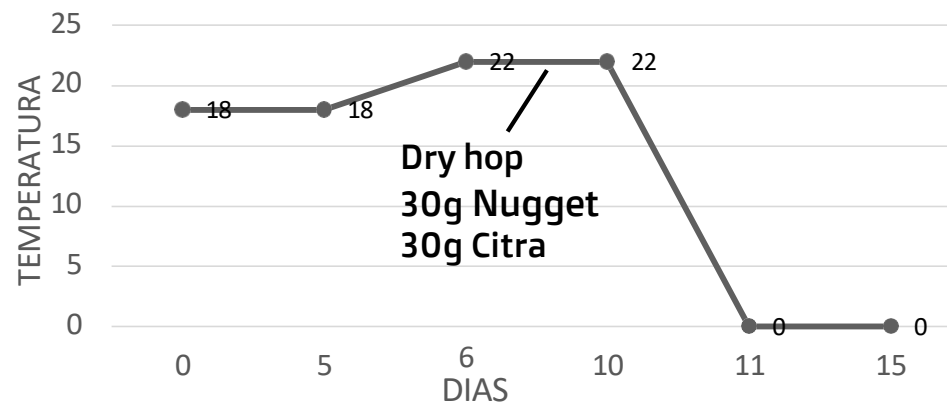
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.074
OG

1.011
FG

8,3%
ABV

60
IBU

13
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
300g Malte Caramelo 30ebc
400g Açúcar Refinado (não incluso)
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Nugget
40g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento T58

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g + 400g
Herkules + Açúcar Refinado

10min

10g
Nugget

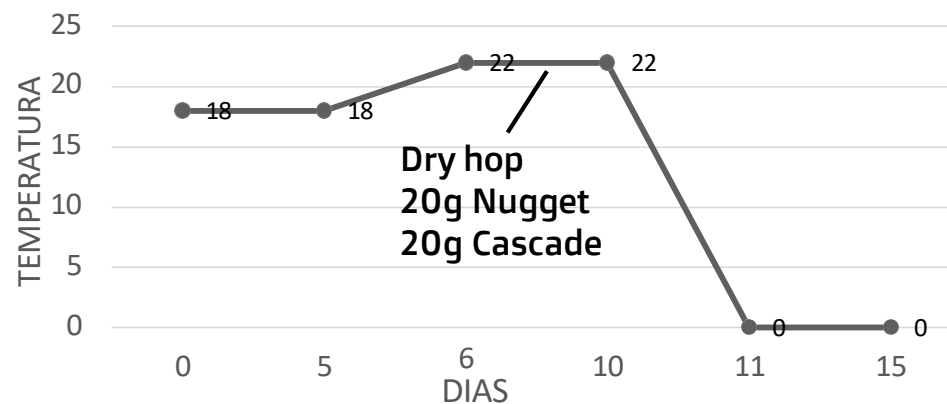
5min

10g
Cascade

0min

10g
Cascade
10g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura.
Se sua receita for com extrato, utilizar 2 gotas para cada 100ml

Belgian IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.075
OG

1.010
FG

8,7%
ABV

55
IBU

11
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
500g Malte Caramelo 30ebc
1,0kg Açúcar Refinado (não incluso)
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Nugget
80g Lúpulo Cascade
1 pct Fermento T58

Mostura

19L
72°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g + 1,0kg
Herkules + Açúcar Refinado

10min

30g
Nugget

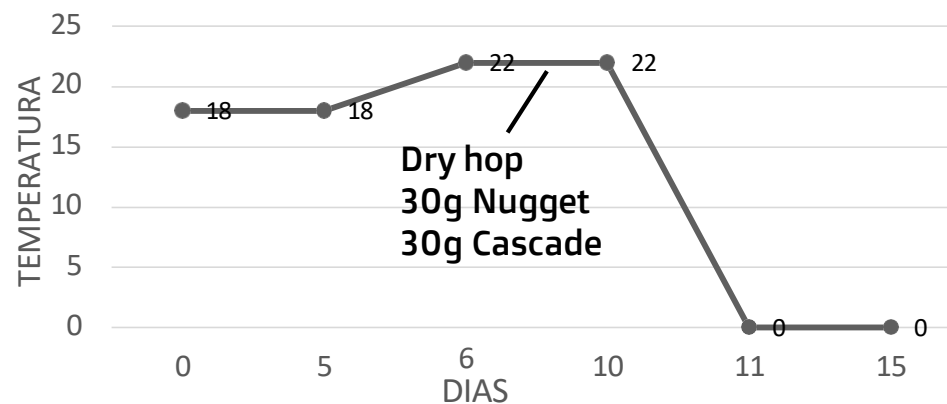
5min

30g
Cascade

0min

20g
Cascade
20g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Black IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.067
OG

1.011
FG

7,7%
ABV

64
IBU

60
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
600g Malte Melanoidina
100g Malte Black
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Cascade
40g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
69°C

Água inicial

65°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

10min

10g
Columbus

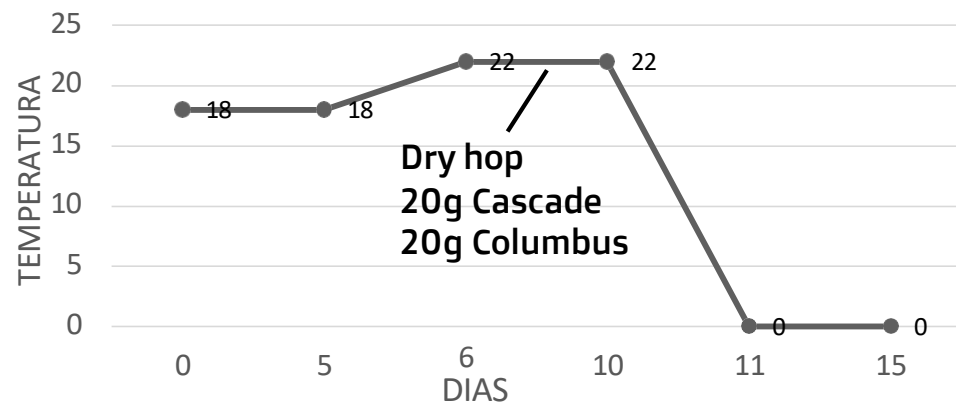
5min

10g
Cascade

0min

10g
Cascade
10g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Black IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.067
OG

1.010
FG

7,5%
ABV

60
IBU

54
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Melanoidina
200g Malte Black
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Cascade
80g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
72°C

Água inicial

65°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

10min

30g
Columbus

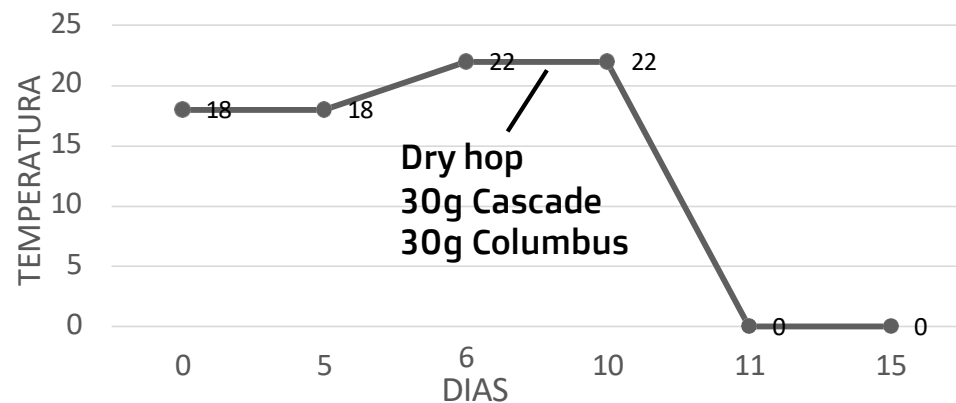
5min

30g
Cascade

0min

20g
Cascade
20g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Brown IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.065
OG

1.010
FG

7,3%
ABV

60
IBU

37
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
300g Malte Melanoidina
200g Malte Caramelo 200ebc
100g Malte Biscuit
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Cascade
40g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

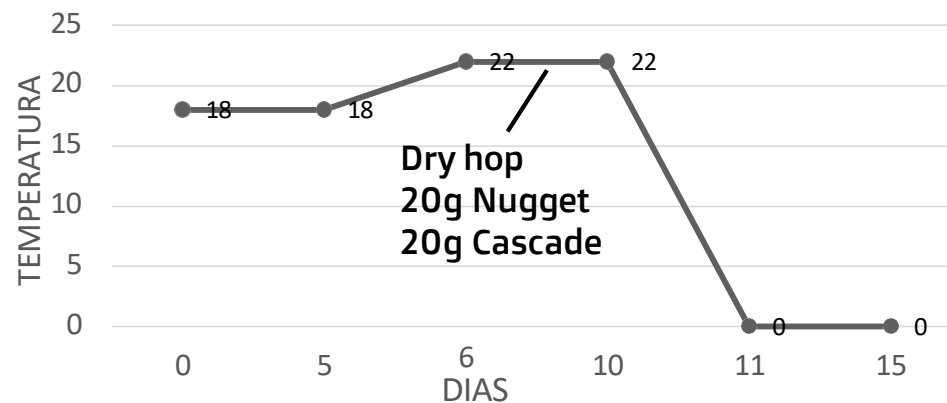
5min

10g
Nugget
10g
Cascade

0min

10g
Cascade
10g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Brown IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.065
OG

1.010
FG

7,3%
ABV

60
IBU

37
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
500g Malte Melanoidina
400g Malte Caramelo 400ebc
100g Malte Chocolate
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Cascade
80g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

10min

30g
Nugget

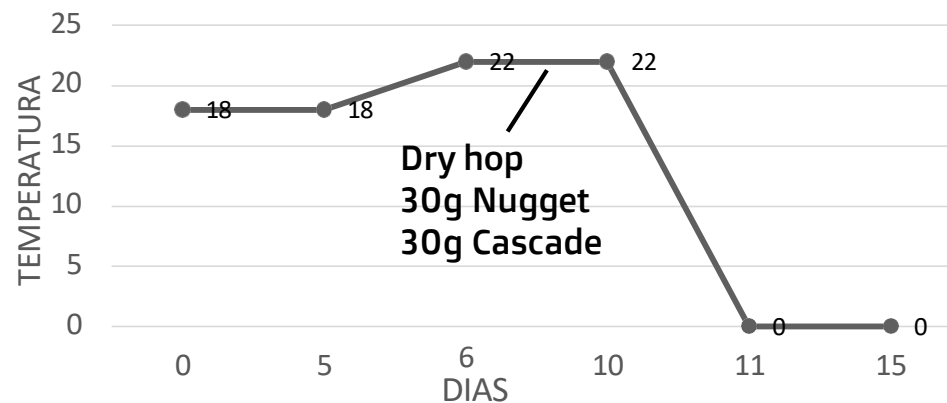
5min

30g
Cascade

0min

20g
Cascade
20g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Red IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.065
OG

1.010
FG

7,3%
ABV

55
IBU

33
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
300g Malte Caramelo 50ebc
100g Malte Caramel 200ebc
100g Malte Caramel 400ebc
5g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Centennial
40g Lúpulo Chinook
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

5g
Herkules

10min

10g
Chinook

5min

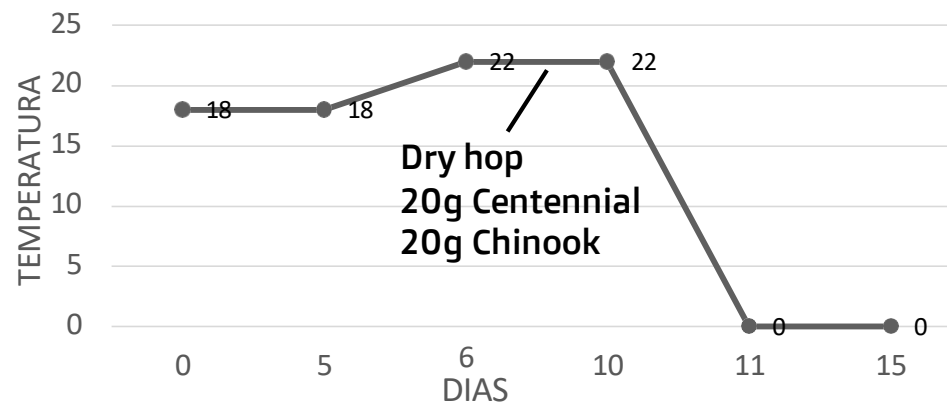
10g
Centennial

0min

10g
Centennial

10g
Chinook

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Red IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.064
OG

1.010
FG

7,1%
ABV

66
IBU

30
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
500g Malte Caramelo 50ebc
200g Malte Caramel 200ebc
200g Malte Caramel 400ebc
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Centennial
80g Lúpulo Chinook
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

10min

30g
Chinook

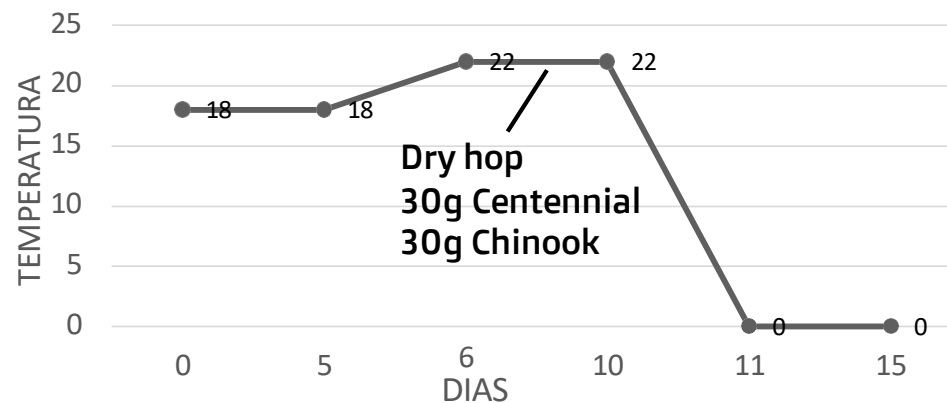
5min

30g
Centennial

0min

20g
Centennial
20g
Chinook

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Rye IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.069
OG

1.011
FG

7,8%
ABV

64
IBU

14
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
600g Malte de Centeio
100g Malte de Melanoidina
10g Lúpulo Herkules
40g Lúpulo Cascade
40g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

10g
Herkules

10min

10g
Columbus

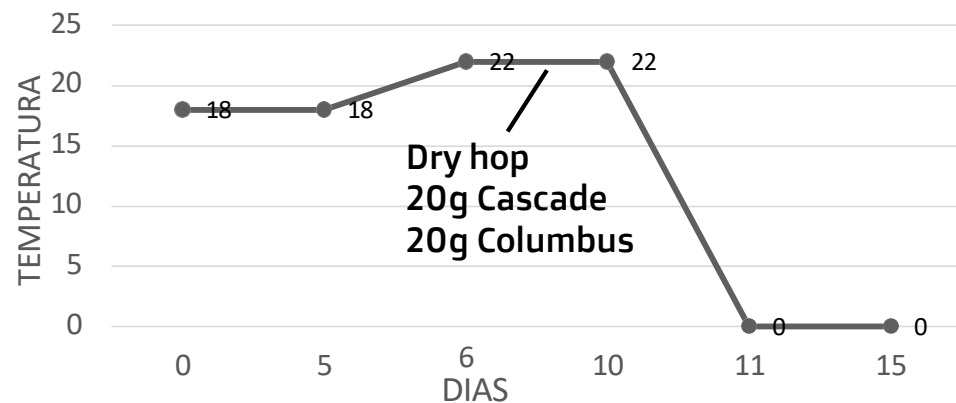
5min

10g
Cascade

0min

10g
Cascade
10g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Rye IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.068
OG

1.011
FG

7,6%
ABV

60
IBU

15
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte de Centeio
200g Malte de Melanoidina
20g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Cascade
80g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

20g
Herkules

10min

30g
Columbus

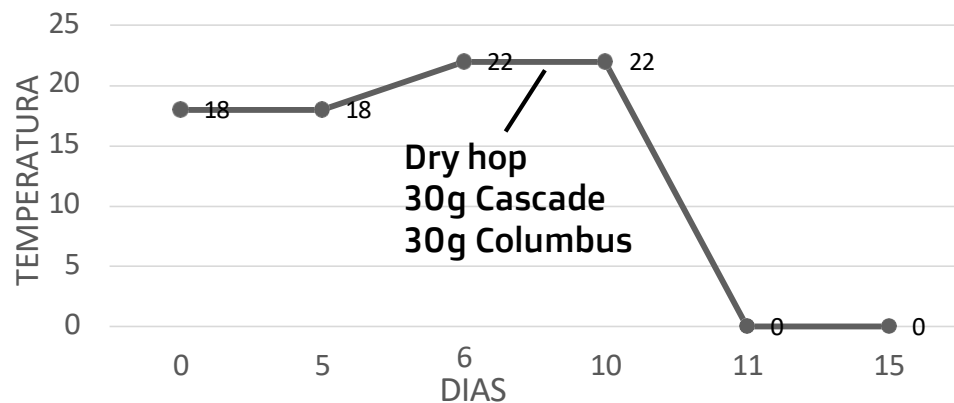
5min

30g
Cascade

0min

20g
Cascade
20g
Columbus

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

White IPA – 10L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.057
OG

1.011
FG

6,1%
ABV

50
IBU

13
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
1,0kg Trigo não maltado
(flocos ou grão)
100g Malte Caramelo
100ebc
5g Lupulo Herkules
40g Lúpulo Mandarinina
40g Lúpulo Nugget

10g Semente de Coentro
10g Casca de Laranja ou
Limão (não acompanha)
1 pct Fermento K97

Mostura

10L
68°C

Água inicial

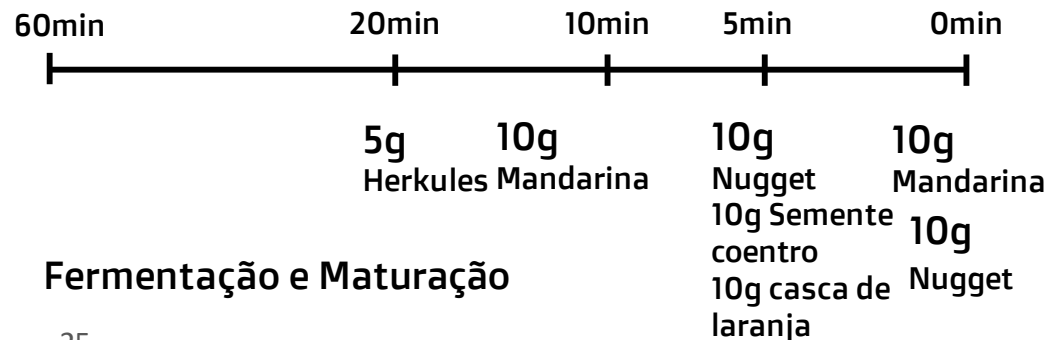
64°C
60min

Mostura

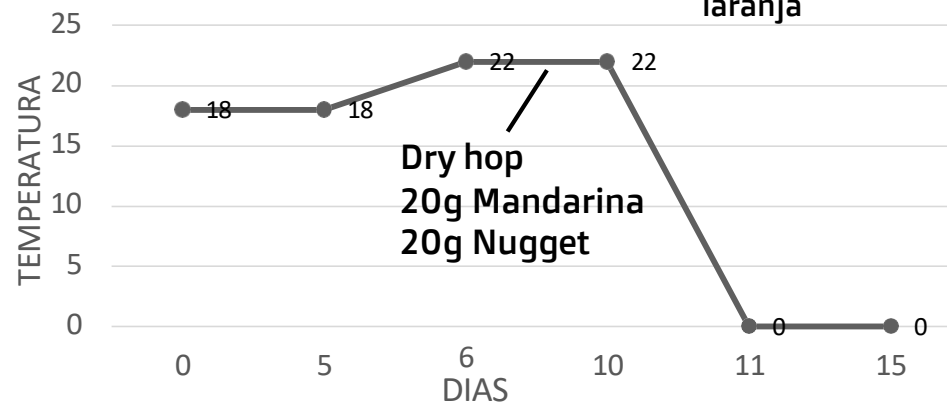
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

White IPA – 20L

Speciality IPA – 21 B – BJCP 2021

1.058
OG

1.011
FG

6,2%
ABV

50
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
2,0kg Trigo não maltado
(flocos ou grão)
200g Malte Caramelo
100ebc
10g Lupulo Herkules
80g Lúpulo Nugget
80g Lúpulo Mandarinina

20g Semente de Coentro
20g Casca de Laranja ou
Limão (não acompanha)
1 pct Fermento K97

Mostura

20L
69°C

Água inicial

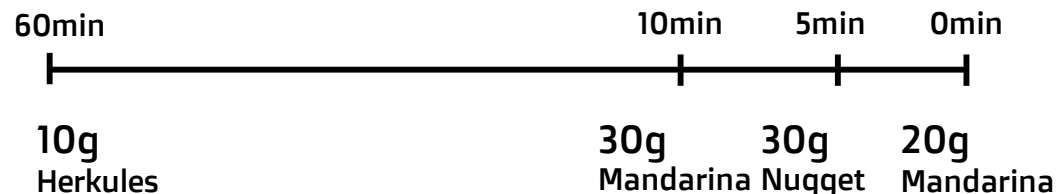
64°C
60min

Mostura

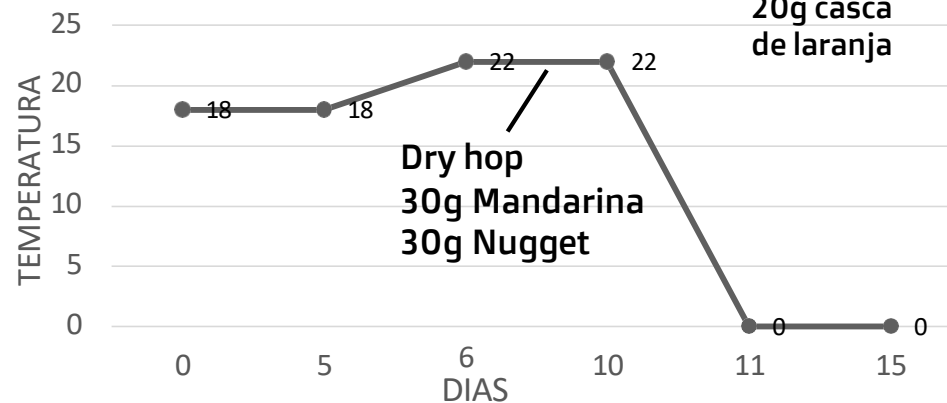
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

NE IPA – 10L

New England IPA – 21B – BCJP 2021

1.067
OG

1.017
FG

6,7%
ABV

50
IBU

10
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen

600g Aveia não maltado (flocos ou grão)

5g Lúpulo Herkules

80g Lúpulo Citra

1 pct Fermento New England

Mostura

10L
71°C

Água inicial

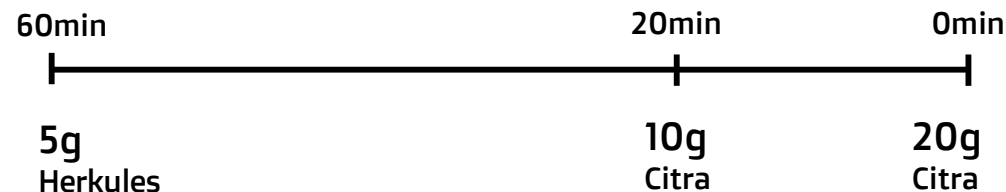
67°C
60min

Mostura

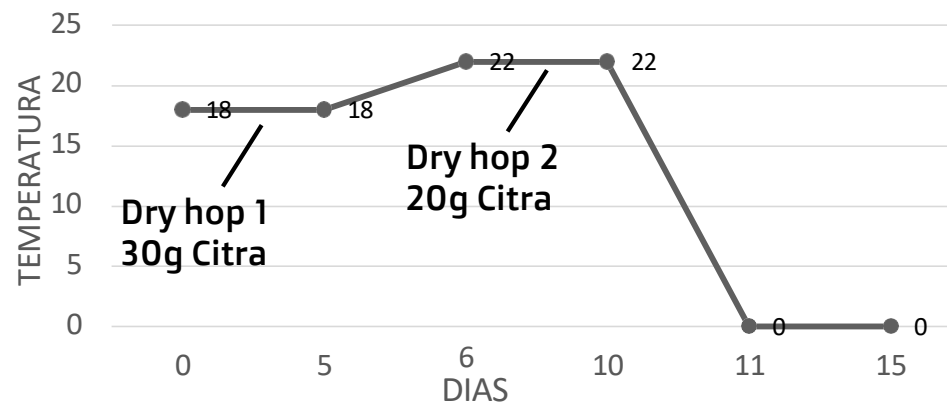
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

NE IPA – 20L

New England IPA – 21B – BCJP 2021

1.066
OG

1.017
FG

6,5%
ABV

45
IBU

8
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen

1,0kg Aveia não maltado (flocos ou grão)

10g Lúpulo Herkules

150g Lúpulo Citra

1 pct Fermento New England

Mostura

20L
71°C

Água inicial

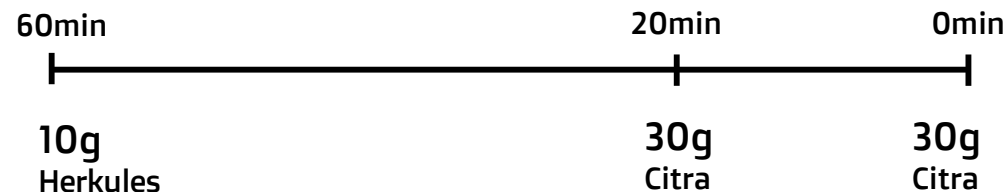
67°C
60min

Mostura

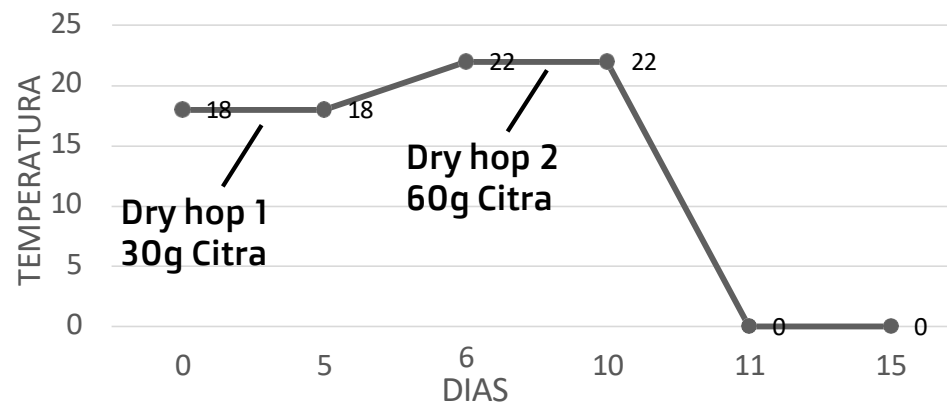
10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Double IPA – 10L

Strong American Ale – 22A – BCJP 2021

1.078
OG

1.010
FG

9,1%
ABV

91
IBU

24
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen
600g Malte Melanoidina
350g de açúcar refinado (não acompanha)
5g Lúpulo Herkules
80g Lúpulo Cascade
80g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

10L
69°C

Água inicial

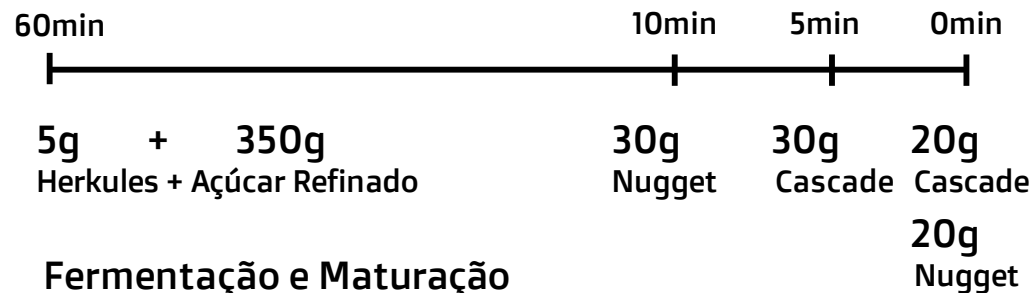
65°C
60min

Mostura

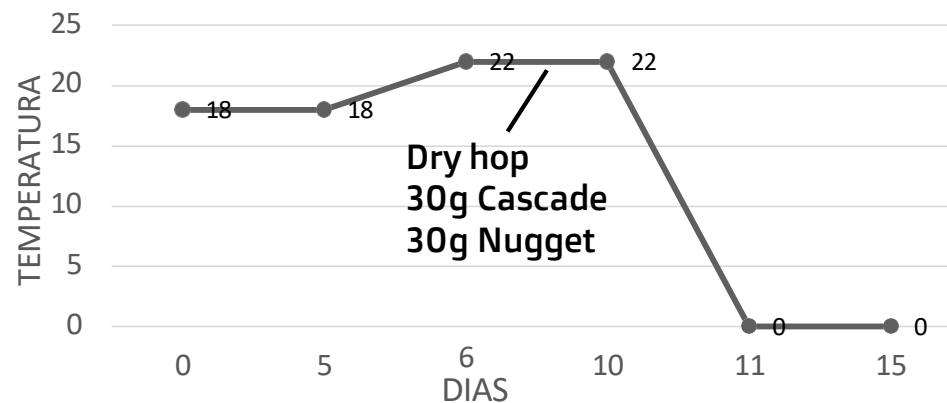
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Double IPA – 20L

Strong American Ale – 22A – BCJP 2021

1.076
OG

1.009
FG

8,9%
ABV

100
IBU

20
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Melanoidina
700g de açúcar refinado (não acompanha)
30g Lúpulo Herkules
160g Lúpulo Cascade
160g Lúpulo Nugget
1 pct Fermento American Ale

Mostura

20L
69°C

Água inicial

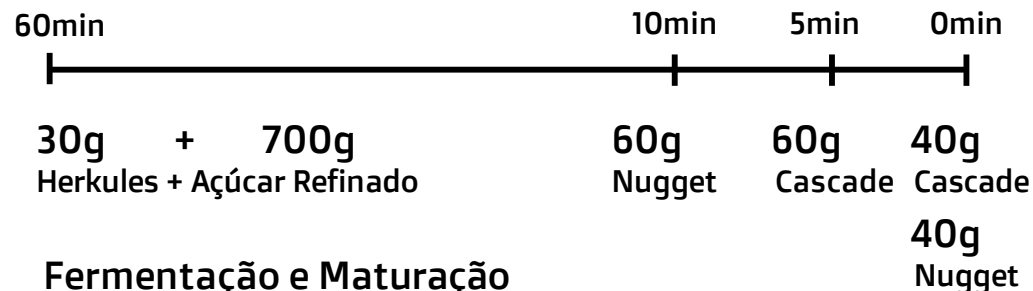
65°C
60min

Mostura

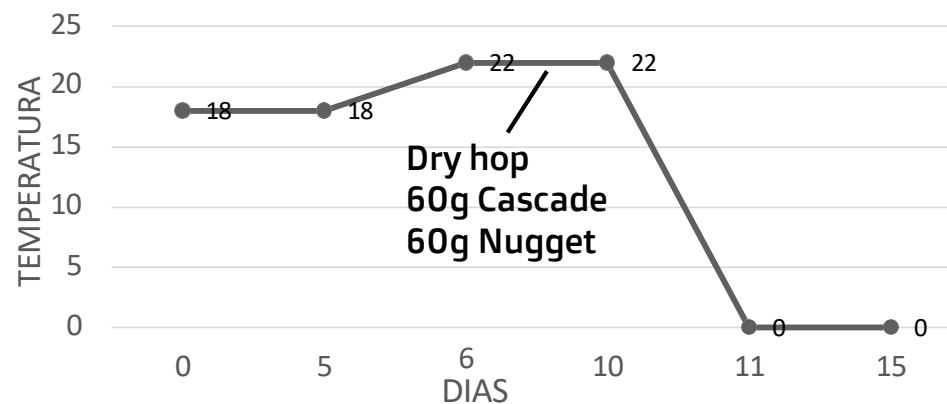
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

American Barley Wine – 10L

American Barley Wine – 22B – BCJP 2021

1.103
OG

1.029
FG

10,0%
ABV

64
IBU

32
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
1,0kg Munich
300g Malte Biscuit
200g Malte Caramelo 200ebc
50g Lúpulo Nugget
50g Lúpulo Columbus
1 pct Fermento CN36

Mostura

10L
72 °C

Água inicial

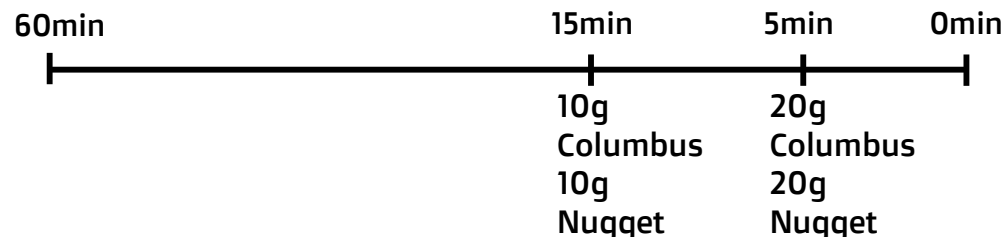
67°C
60min

Mostura

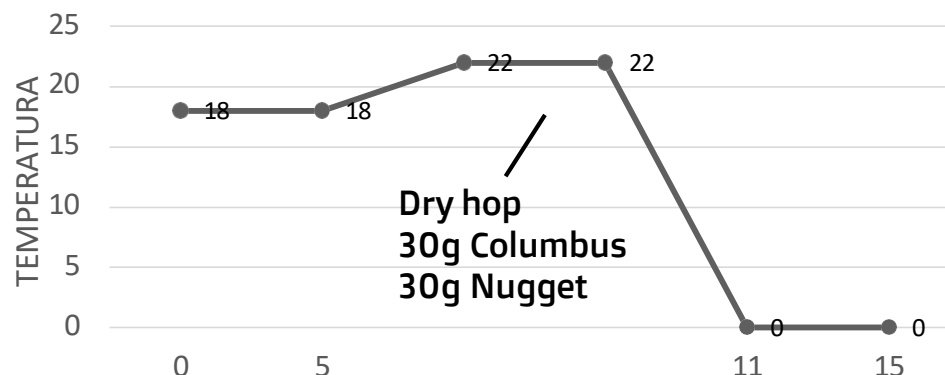
7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

American Barley Wine – 20L

American Barley Wine – 22B – BCJP 2021

1.103
OG

1.029
FG

10,0%
ABV

70
IBU

32
EBC

Ingredientes

6,7kg Malte Pilsen
1,7kg Munich
600g Malte Biscuit
400g Malte Caramelo 200ebc
110g Lúpulo Nugget
110g Lúpulo Columbus 1
pct Fermento CN36

Mostura

20L
72 °C

Água inicial

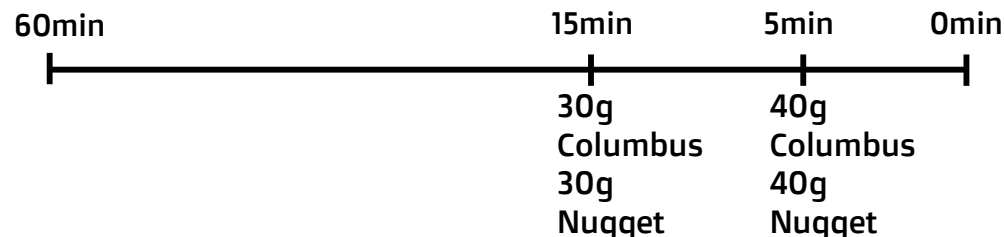
67°C
60min

Mostura

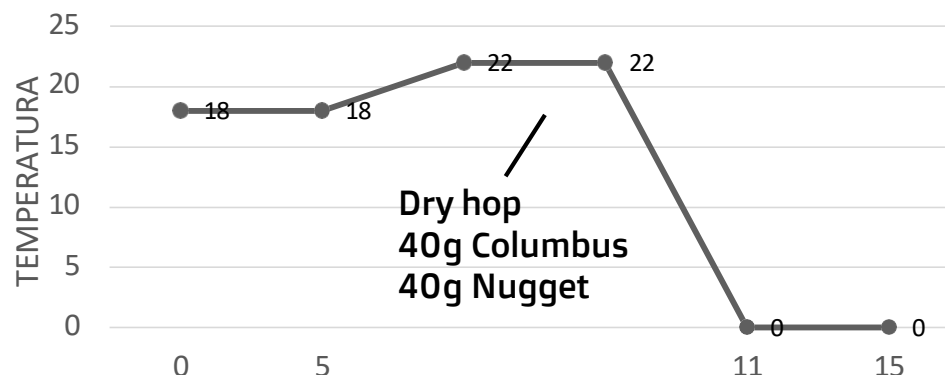
13L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

5g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Berliner Weissler – 10L

Berliner Weissler – 23A – BCJP 2021

1.032
OG

1.002
FG

4,0%
ABV

8
IBU

6
EBC

Ingredientes

800g Malte Pilsen
400g Malte de Trigo
100g Malte Munich
250g Açúcar Refinado (não incluso)
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CVE-7 Angel Yeast

Mostura

10L
69°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

3L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

30min

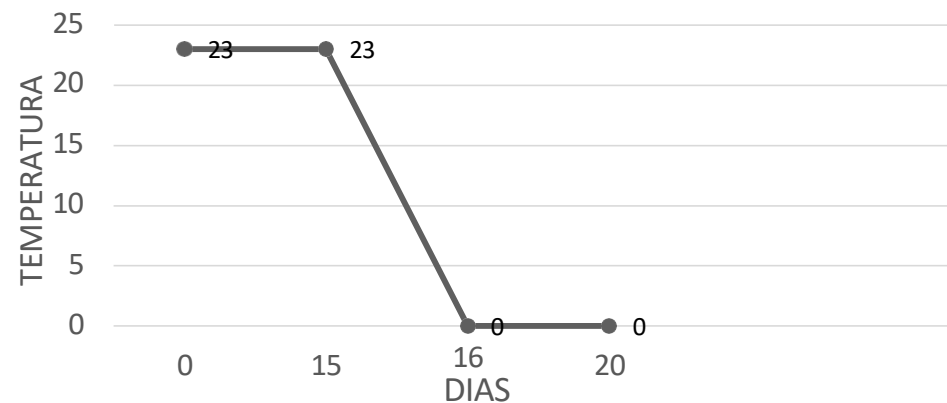
250g
Açúcar Refinado

5min

5g
Herkules

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Berliner Weissler – 20L

Berliner Weissler – 23A – BCJP 2021

1.032
OG

1.002
FG

4,0%
ABV

8
IBU

5
EBC

Ingredientes

1,4Kg Malte Pilsen
700g Malte de Trigo
200g Malte Munich
450g Açúcar Refinado (não incluso)
5g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento CVE-7 Angel Yeast

Mostura

20L
69°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

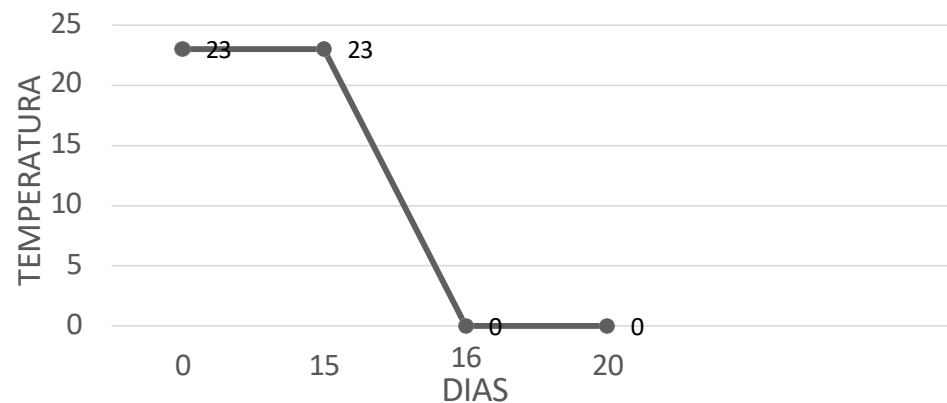
Fervura

30min

0min

5g + 450g
Herkules+ Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Witbier – 10L

Witbier – 24A – BCJP 2021

1.047
OG

1.010
FG

4,8%
ABV

18
IBU

7
EBC

Ingredientes

1,0kg Malte Pilsen
1,2kg Trigo não maltado (flocos ou grão)
300g Malte de Centeio Claro
5g Lúpulo Herkules
10g Semente de Coentro
10g Casca de Laranja ou Limão (não
acompanha)
1 pct Fermento K97

Mostura

10L
53°C

50°C
10min

65°C
60min

5L
77°C

Água inicial

Parada
Proteica

Mostura

Água
Lavagem

Fervura

60min

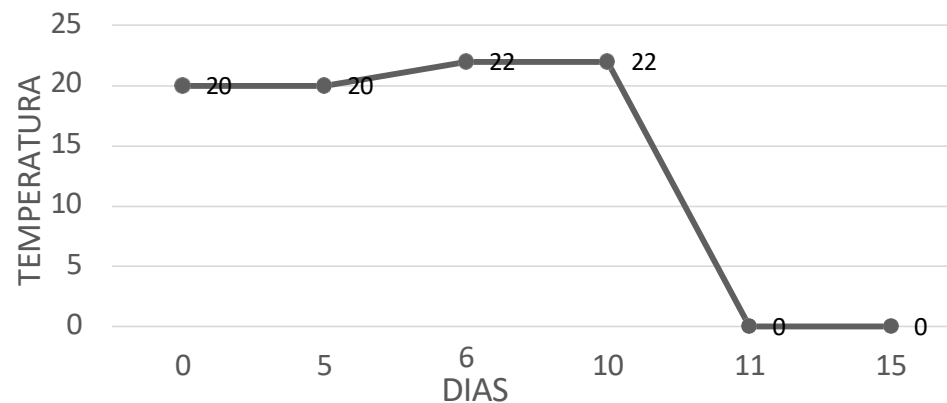
15min

0min

5g
Herkules

10g + 10g
Semente de Coentro +
Casca de Laranja ou
Limão

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Witbier – 20L

Witbier – 24A – BCJP 2021

1.049
OG

1.010
FG

5,1%
ABV

16
IBU

6
EBC

Ingredientes

2,0kg Malte Pilsen
2,0kg Trigo não maltado (flocos ou grão)
500g Malte de Centeio Claro
10g Lúpulo Herkules
20g Semente de Coentro
20g Casca de Laranja ou Limão (não acompanha)
1 pct Fermento K97

Mostura

20L
53°C

50°C
10min

65°C
60min

10L
77°C

Água inicial

Parada
Proteica

Mostura

Água
Lavagem

Fervura

60min

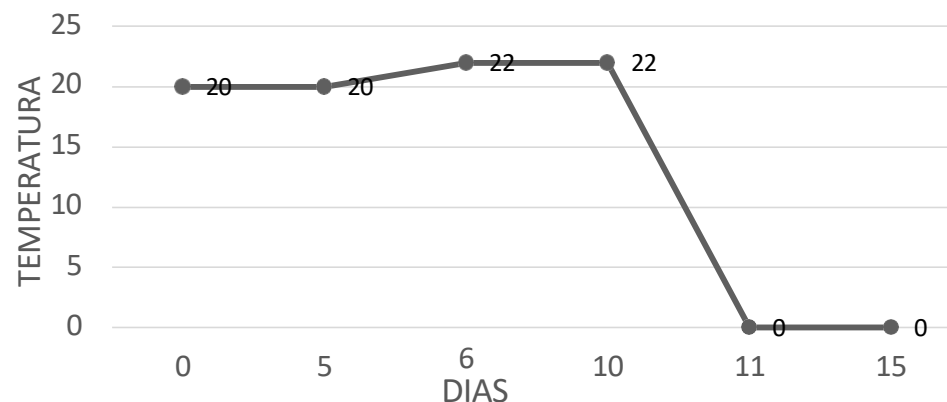
15min

0min

10g
Herkules

20g + 20g
Semente de Coentro +
Casca de Laranja ou
Limão

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian Pale Ale – 10L

Belgian Pale Ale – 24B – BCJP 2021

1.052
OG

1.014
FG

5,1%
ABV

25
IBU

22
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
200g Malte Melanoidina
300g Malte Caramelo 50ebc
20g Lupulo Nugget
1 pct Fermento S33

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

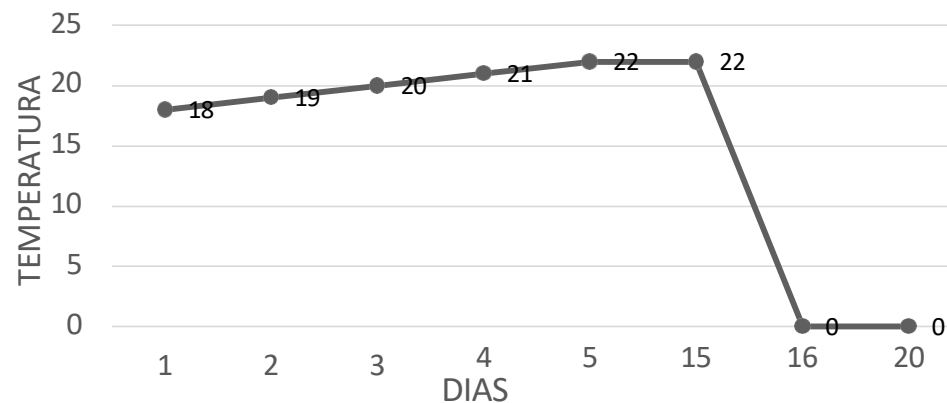
Fervura

60min

5min 0min

20g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian Pale Ale – 20L

Belgian Pale Ale – 24B – BCJP 2021

1.052
OG

1.014
FG

5,1%
ABV

25
IBU

18
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

400g Malte Melanoidina

400g Malte Caramelo 50ebc

10g Lúpulo Herkules

30g Lupulo Nugget 1

pct Fermento S33

Mostura

20L
72°C

Água inicial

66°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

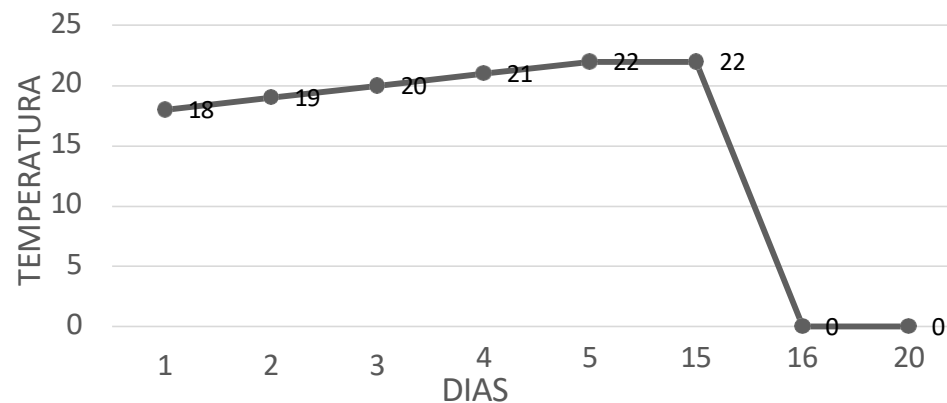
60min

0min

10g
Herkules

30g
Nugget

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian Blonde – 10L

Belgian Blonde Ale – 25A – BCJP 2021

1.067
OG

1.013
FG

7,2%
ABV

27
IBU

13
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen

600g Malte Vienna

200g Malte Caramelo 30ebc

300g Açúcar Refinado (não incluso)

10g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T58

Mostura

10L
71°C

Água inicial

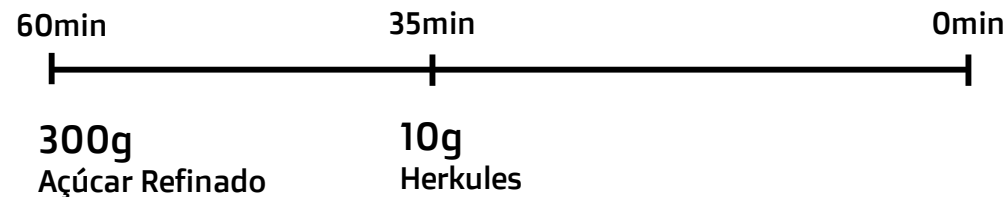
67°C
60min

Mostura

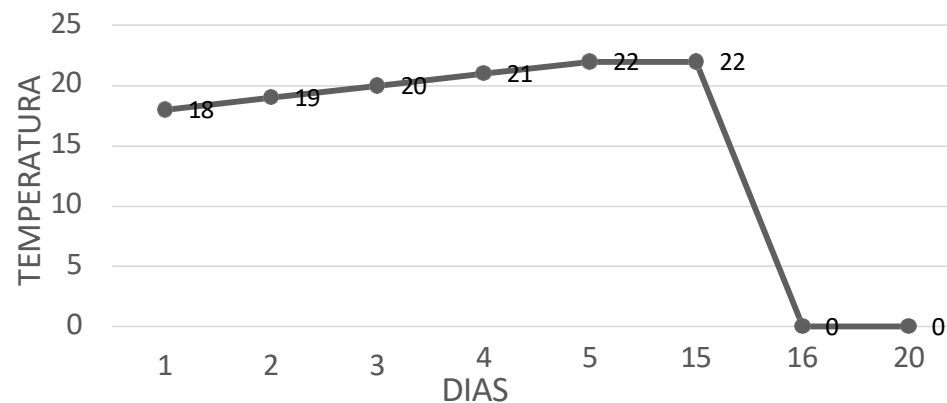
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian Blonde – 20L

Belgian Blonde Ale – 25A – BCJP 2021

1.068
OG

1.013
FG

7,3%
ABV

28
IBU

11
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

1,0kg Malte Vienna

400g Malte Caramelo 30ebc

600g Açúcar Refinado (não incluso)

20g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T58

Mostura

20L
72°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

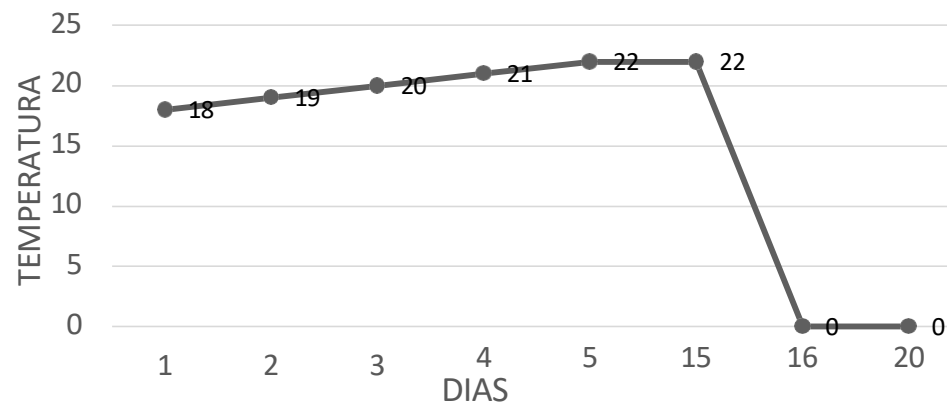
Fervura

60min

0min

20g + 600g
Herkules + Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Saison – 10L

Saison – 25B – BCJP 2021

1.060
OG

1.007
FG

7,1%
ABV

33
IBU

23
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
500g Trigo não maltado (flocos ou grão)
200g Malte Caramelo 200ebc
150g Açúcar Refinado (não fornecido)
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento BE-134

Mostura

10L
74°C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

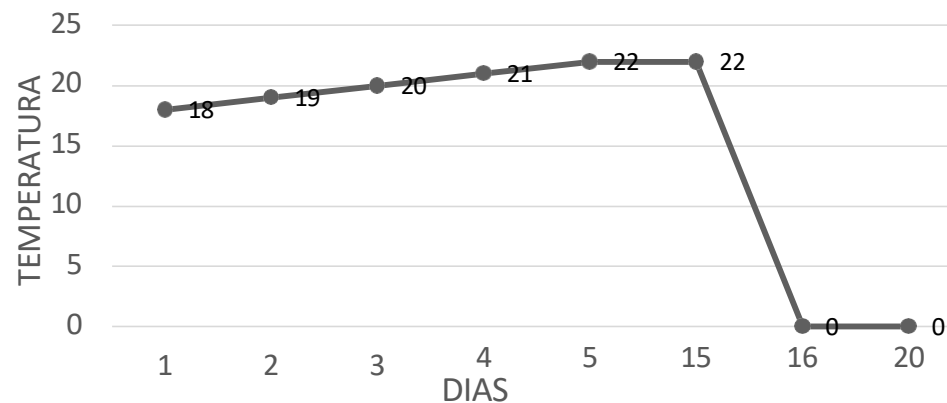
Fervura

60min

0min

10g + 150g
Herkules + Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Saison – 20L

Saison – 25B – BCJP 2021

1.062
OG

1.007
FG

7,3%
ABV

30
IBU

18
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen

1,0kg Trigo não maltado (flocos ou grão)

300g Malte Caramelo 200ebc

300g Açúcar Refinado (não fornecido)

20g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento BE-134

Mostura

20L
74°C

Água inicial

70°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

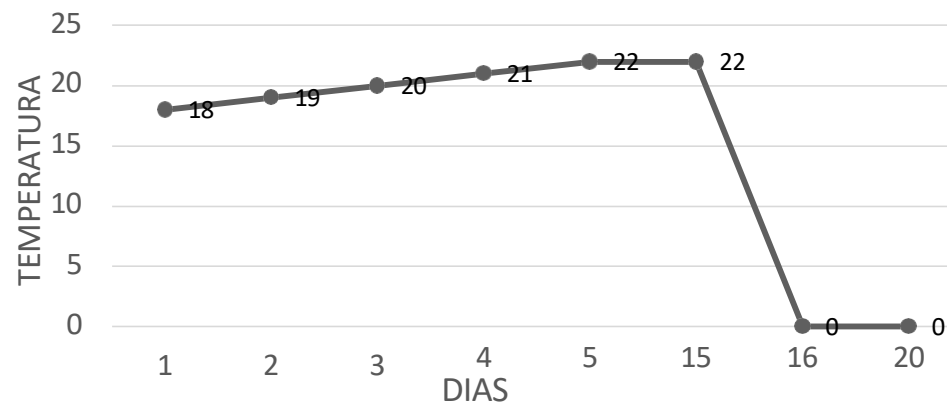
Fervura

60min

0min

20g + 300g
Herkules + Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian SGA – 10L

Belgian Golden Strong Ale – 25C – BCJP 2021

1.083
OG

1.014
FG

9,2%
ABV

30
IBU

11
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen

600g Malte Carapils

500g Açúcar Refinado (não incluso)

15g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento S33

Mostura

10L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

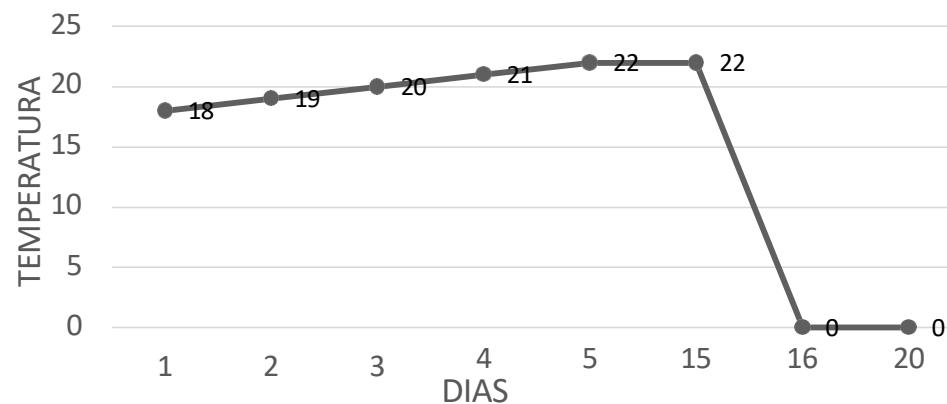
500g
Açúcar Refinado

20min

15g
Herkules

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian SGA – 20L

Belgian Golden Strong Ale – 25C – BCJP 2021

1.081
OG

1.014
FG

9,0%
ABV

31
IBU

9
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Carapils
1,0kg Açúcar Refinado (não incluso)
20g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Styrian Goldigns
1 pct Fermento S33

Mostura

20L
71°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

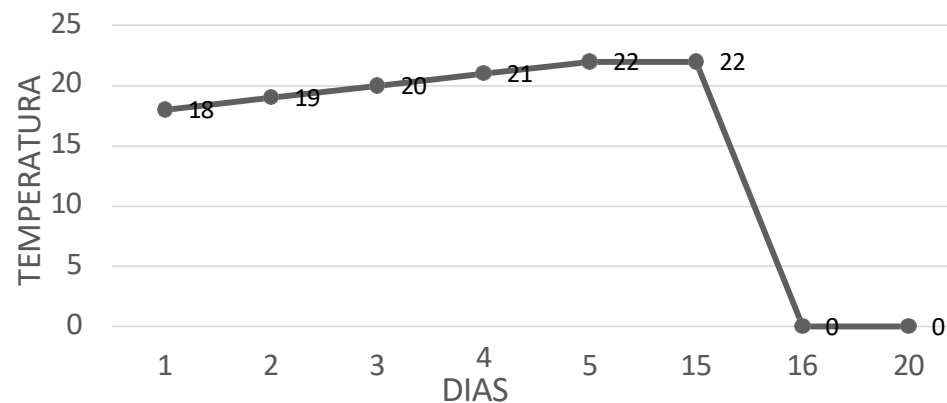
20g + 1,0kg
Herkules + Açúcar Refinado

5min

50g
S. Goldings

0min

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Trapista Clara – 10L

Trapist Single – 26A – BCJP 2021

1.049
OG

1.007
FG

5,5%
ABV

40
IBU

9
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
300g Malte Carapils
10g Lúpulo Herkules
20g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento T-58

Mostura

10L
66°C

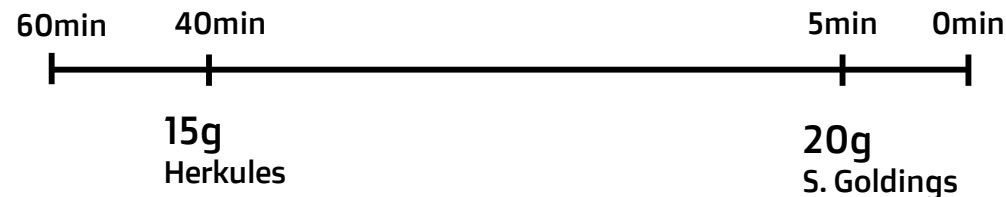
62°C
40min
Beta
Amilase

70°C
20min
Alfa
Amilase

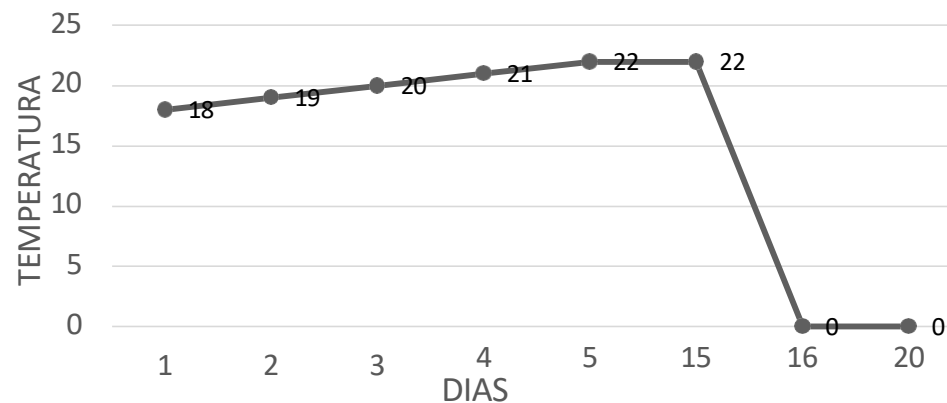
77°C
15min
Mashout

5L
77°C
Água
Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Trapista Clara – 20L

Trapist Single – 26A – BCJP 2021

1.049
OG

1.007
FG

5,5%
ABV

40
IBU

7
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
500g Malte Carapils
20g Lúpulo Herkules
50g Lúpulo Styrian Goldings
1 pct Fermento T-58

Mostura

20L
66°C

62°C
40min
Beta
Amilase

70°C
20min
Alfa
Amilase

77°C
15min
Mashout

10L
77°C
Água
Lavagem

Fervura

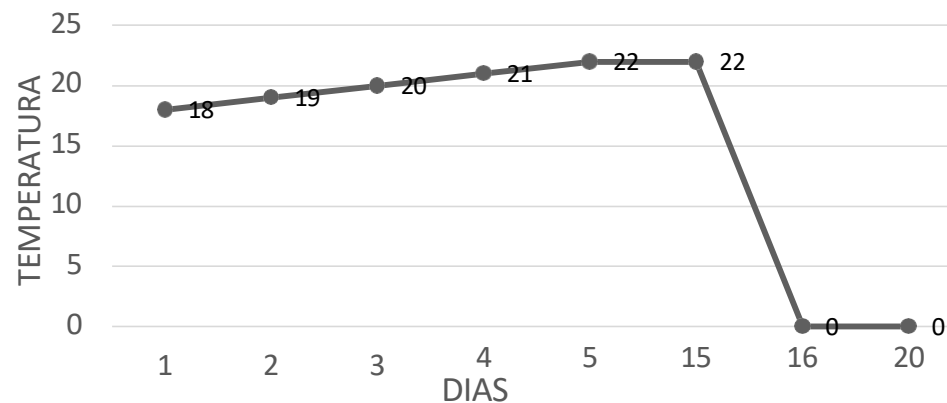
60min

20g
Herkules

5min 0min

50g
S. Goldings

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

Anotações

BIAB: usar a água total na mostura

Belgian Dubbel – 10L

Belgian Dubbel – 26B – BCJP 2021

1.064
OG

1.014
FG

6,7%
ABV

23
IBU

32
EBC

Ingredientes

2,3kg Malte Pilsen
600g Malte Vienna
100g Malte Caramelo 200ebc
100g Malte Caramelo 100ebc
200g Candi Sugar Amber 100ebc (não incluso)
10g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento T58

Mostura

10L
71°C

Água inicial

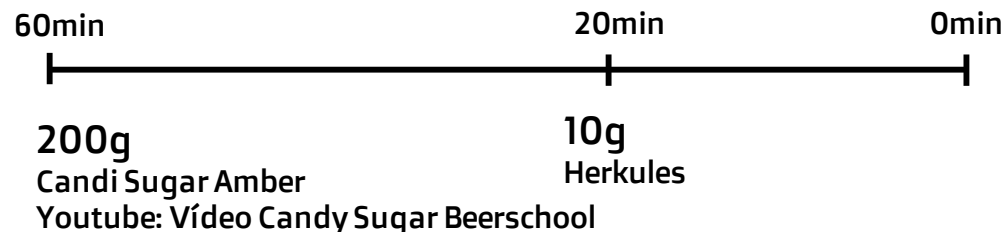
67°C
60min

Mostura

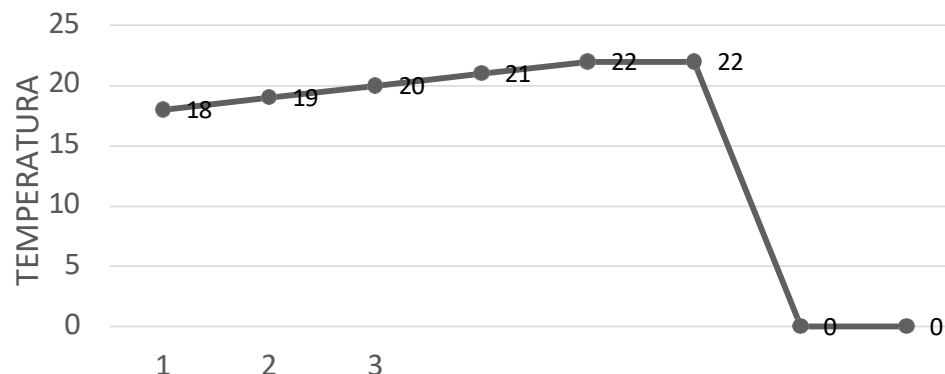
5L
77 °C

Água Lavagem

Fervura



Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Belgian Dubbel – 20L

Belgian Dubbel – 26B – BCJP 2021

1.066
OG

1.014
FG

7,0%
ABV

21
IBU

31
EBC

Ingredientes

4,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Vienna
200g Malte Caramelo 200ebc
200g Malte Caramelo 100ebc
500g Candi Sugar Amber 100ebc (não incluso)
15g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento T58

Mostura

20L
72°C

Água inicial

67°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

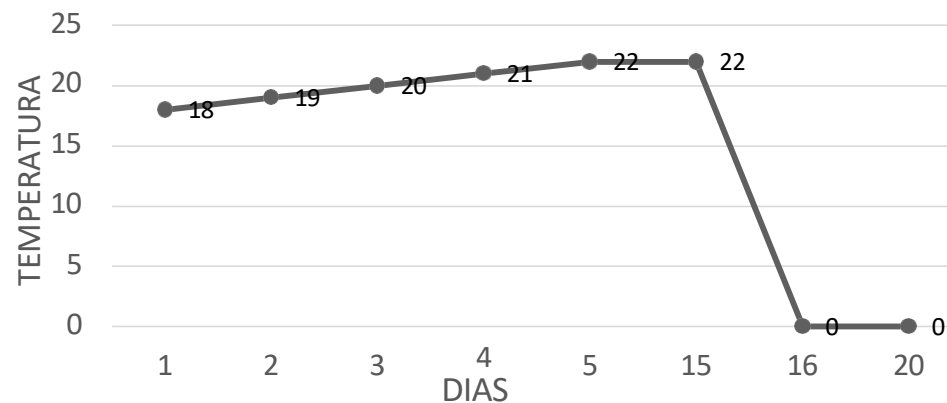
Fervura

60min

0min

15g + 500g
Herkules + Candi Sugar Amber
Youtube: Vídeo Candy Sugar Beerschool

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Belgian Tripel – 10L

Belgian Tripel – 26C – BCJP 2021

1.081
OG

1.009
FG

9,6%
ABV

28
IBU

12
EBC

Ingredientes

3,0kg Malte Pilsen

600g Malte Vienna

500g Açúcar Refinado (não incluso)

10g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T58

Mostura

10L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

5L
77 °C

Água Lavagem

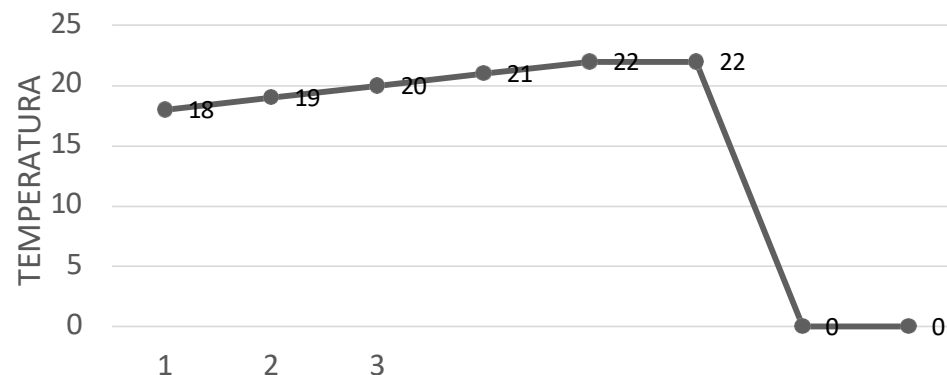
Fervura

60min

0min

10g + 500g
Herkules + Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Belgian Tripel – 20L

Belgian Tripel – 26C – BCJP 2021

1.081
OG

1.009
FG

9,6%
ABV

25
IBU

10
EBC

Ingredientes

5,0kg Malte Pilsen

1,0kg Malte Vienna

1,0kg Açúcar Refinado (não incluso)

20g Lúpulo Herkules

1 pct Fermento T58

Mostura

20L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

10L
77 °C

Água Lavagem

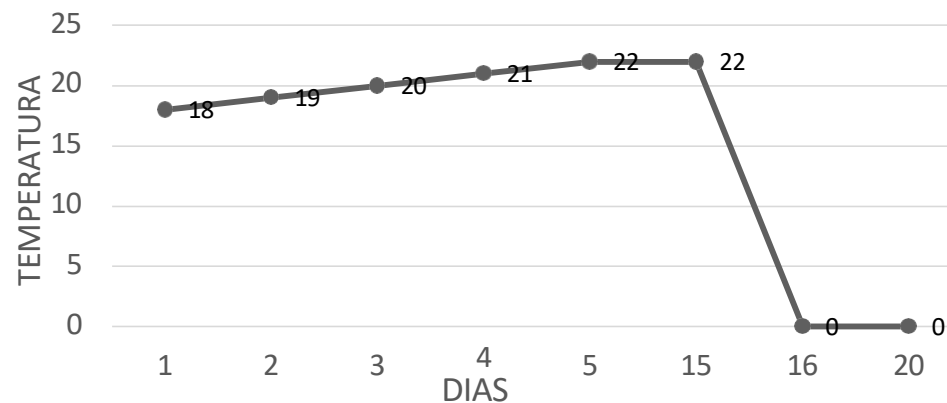
Fervura

60min

0min

20g + 1,0kg
Herkules + Açúcar Refinado

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Belgian Dark Strong Ale – 10L

Belgian Dark Strong Ale – 26D – BCJP 2021

1.095
OG

1.021
FG

10,0%
ABV

31
IBU

45
EBC

Ingredientes

3,5kg Malte Pilsen
500g Malte Munich
300g Malte Caramelo 150ebc
500g Candi Sugar Amber 150EBC (não incluso)
15g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento T58

Mostura

20L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

7L
77 °C

Água Lavagem

Fervura

60min

30min

0min

500g

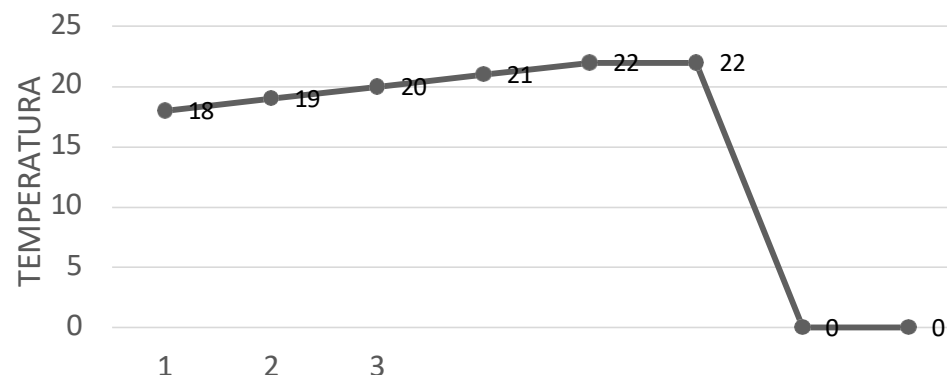
Candi Sugar Amber

Youtube: Vídeo Candy Sugar Beerschool

15g

Herkules

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS
Deixar maturar na
Garrafa por 30 dias

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572

Belgian Dark Strong Ale – 20L

Belgian Dark Strong Ale – 26D – BCJP 2021

1.098
OG

1.021
FG

10,0%
ABV

33
IBU

43
EBC

Ingredientes

6,0kg Malte Pilsen
1,0kg Malte Munich
600g Malte Caramelo 150ebc
1,0kg Candi Sugar Amber 150EBC (não incluso)
30g Lúpulo Herkules
1 pct Fermento T58

Mostura

20L
68°C

Água inicial

64°C
60min

Mostura

14L
77 °C

Água Lavagem

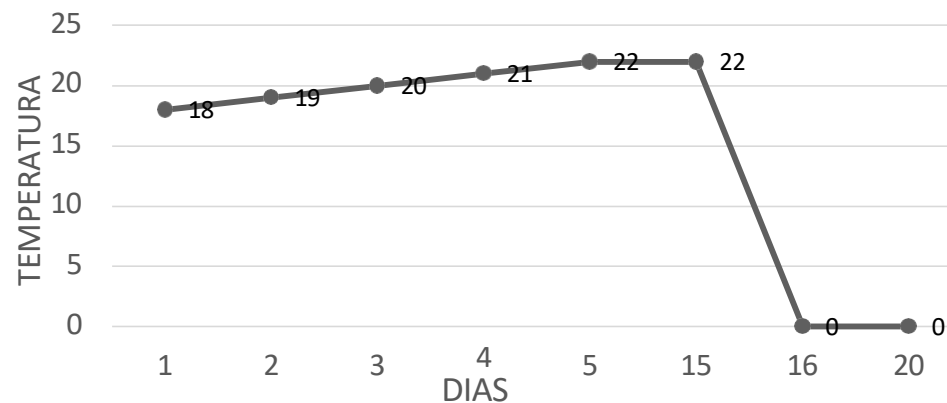
Fervura

60min

0min

30g + 1,0kg
Herkules + Candi Sugar Amber
Youtube: Vídeo Candy Sugar Beerschool

Fermentação e Maturação



Priming

6g/Litro – 10 DIAS
Deixar maturar na
Garrafa por 30 dias

ATENÇÃO:

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

(12)99229-0572