

Uma cerveja maltada, com sabores que remetem a chocolate, de cor escura, quase preta, de corpo médio, espuma densa e leve açúcar residual. Com a adição de nibs de cacau, ela se torna uma ótima opção de cerveja para acompanhar sobremesas.



Chocolate Porter

Volume Final
20

OG	FG	ABV	IBU	EBC	Água
1059	1019	5,4	24	66	35

MOSTURA

Água Mostura	21	litros
Água Lavagem	14	litros

Rampas

	Graus	Tempo
Temperatura 1	65°	60 minutos
Temperatura 2	76°	5 minutos

Grãos

	Qtd. em kg
Munich (Agraria)	5,500
Caraaroma (Weyermann)	0,200
Cevada Torrada (Viking)	0,150
Chocolate (Viking)	0,150

Peso Graos 6,000

Passo a passo mostura para iniciantes

Você precisará reservar 35 litros de água para todo o processo. Comece adicionando 21 litros de água na panela de mostura e aqueça até a temperatura de 67° (a temperatura é um pouco mais alta que da primeira rampa pois ao adicionar o malte a temperatura irá cair um pouco), adicione os maltes na panela e verifique a temperatura, se necessário aqueça a panela até atingir os 65° e mantenha nesta temperatura por 60 minutos, aumente a temperatura para 76° e mantenha nesta temperatura por 5 minutos.. O processo de mostura deve estar encerrado, mas você deve realizar o teste do iodo para verificar se o processo de conversão dos amidos se encerrou.

Lavagem dos grãos

Transfira o mosto da panela de mostura para a panela de fervura enquanto adiciona os 14 litros da água de lavagem, tendo cuidado para manter o malte sempre coberto pela água. Mantenha este processo até acabar a água de lavagem. Terminado o processo de lavagem passe para o processo de fervura.

FERVURA

Água fervura	29,00	litros. (qtd. estimada após lavagem)
Tempo fervura	60,00	minutos

Lúpulo

	Qtd. em gr.	IBU	minutos para final
Nugget	20	24,2	60
		-	
		-	

Total IBU 24,2

Agente Clarificante

	Qtd.	minutos para final
Whirfloc	1	15

Outros

	Qtd. em gr	minutos para final
Nibs de Cacau	100	Final Fermentação por 3 dias

Passo a passo Fervura

Aumente a temperatura até iniciar a fervura, assim que a fervura iniciar adicione as 20 gramas do lúpulo Nugget. Quanto faltar Final Fermentação por 3 dias minutos para o final da fervura, adicione as 100 gramas de Nibs de Cacau. Adicione a(s) 1 pastilha(s) de Whirfloc quando faltar 15 minutos para o final da fervura.

FERMENTACAO

Leveduras Indicadas	Saches	Temperatura	Temperatura Ideal	Tempo
Safale S-04	1	12°-25°	18°	7 dias (estimado)
ou				
London ESB	1	18°-22°	20°	7 dias (estimado)

MATURACAO

Tempo	30 dias
Temperatura	3°

ENVASE

Priming com **6 gr.** de Açucar de cana por litro final de cerveja.

IMPORTANTE

Fone (55) 3226-1100
Whatsapp (55) 9 8401-3940
contato@pontodocervejeiro.com.br
facebook.com/pontocervejeiro

Todas as nossas receitas são calculadas com base no equipamento padrão com fundo falso do Ponto do Cervejeiro, para equipamentos diferentes algumas adaptações nas quantidades de água de mostura e lavagem devem ser feitas. Nossas receitas podem sofrer alterações, pois os maltes e lúpulos podem variar conforme a safra e estamos constantemente aprimorando processos, o que resulta eventualmente em alterações na receita. Substituiremos maltes por outros equivalentes em caso de falta de estoque, o que não influencia no resultado final da receita.