



Cerveja Tipo Stout

- Moer o malte que está acondicionado nos pacotes
- Colocar 25 litros de água sem cloro em um caldeirão
- Separar mais 15 litros aproximadamente para ser utilizada como água de lavagem (dos grãos do malte). A temperatura deste caldeirão deve ficar em 78°C.
- Aquecer água deste caldeirão até a temperatura de 65°C
- Colocar o malte moído no caldeirão
- Controlar esta temperatura (65°C) durante 1 hora e meia (90 minutos)
- Durante este tempo mexer com frequência
- Após estes 90 minutos retirar o malte através de uma Tina de Clarificação ou através de uma peneira.
- Adicione o restante da água de lavagem nos grãos e faça a clarificação assim como fez com a água inicial
- Agora, inicie a fervura – veja que a água já possui o suco do malte que você cozinhou
- Quando este suco iniciar a fervura adicione o lúpulo de amargor – todo o conteúdo do saquinho
- Faça esta fervura durante 60 minutos
- Quando faltar 15 minutos para findar estes 60 minutos adicione o outro lúpulo, agora de aroma.
- Desligue o fogo quando se passar estes 60 minutos e deixe descansar.
- Após, você terá que reduzir a temperatura do caldeirão. Uma opção é colocar um cano de cobre enrolado que passe dentro dele água gelada. Outra opção é colocar este caldeirão em um outro maior cheio de água gelada. A idéia aqui é baixar a temperatura para aproximadamente 20°C.



- Agora transfira esta solução para o fermentador tomando cuidado de não transferir também o lúpulo que estará no fundo do caldeirão
- Faça oxigenar bem este “mosto” jogando este líquido de um balde a outro até se formar bastante espuma.
- Em outro recipiente pegue um pouco deste mosto e coloque o fermento para hidratá-lo
- Após se formar uma espuma neste recipiente coloque o conteúdo no fermentador
- Coloque o fermentador em um local que esteja entre 18C e 25°C e deixe fermentar por três dias.
- Após estes três dias mude de fermentador tomando cuidado para não transferir também o fermento que está no fundo do fermentador e transfira para outro balde que irá servir como maturador.
- Mature por 10 dias a 1°C.
- Agora misture o priming. Esta calda deverá ser acrescentada a cerveja que for ser engarrafada.
- Engarrafe e feche as garrafas.
- Aguarde então mais 10 dias a 20°C
- Agora é só resfriar e experimentar.

Obs.: Tome cuidado para evitar contaminações no processo. Visite nossa página www.cervejaartesanal.com.br/receitas.htm no link “como fazer” onde possui mais informações a respeito do processo descrito acima.

Boa sorte