



Cerveja Tipo Trappista

- 1) Moer o malte que está acondicionado nos pacotes
- 2) Colocar 25 litros de água sem cloro em um caldeirão
- 3) Separar mais 15 litros aproximadamente para ser utilizada como água de lavagem (dos grãos do malte). A temperatura deste outro caldeirão deve ficar em 78°C.
- 4) Aquecer água do primeiro caldeirão até a temperatura de 65°C
- 5) Colocar o malte moído nele
- 6) Controlar esta temperatura (65°C) durante 75 minutos
- 7) Durante este tempo mexer com frequência
- 8) Após estes 75 minutos aquecer o mesmo até 78°C por 10 minutos e desligar o fogo. Retire o malte através de uma Tina de Clarificação ou através de uma peneira.
- 9) Se utilizar a Tina de Clarificação adicione o restante da água de lavagem, que ficou no outro caldeirão, nos grãos e faça a clarificação assim como fez com a água inicial
- 10) Agora, inicie a fervura – veja que a água já possui o suco do malte que você cozinhou
- 11) Quando este suco iniciar a fervura adicione o lúpulo de amargor – todo o conteúdo do saquinho
- 12) Faça esta fervura durante 60 minutos
- 13) Quando faltar 15 minutos para findar estes 60 minutos adicione o outro lúpulo, agora de aroma.
- 14) Desligue o fogo quando se passar estes 60 minutos e deixe descansar.
- 15) 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.



- 16) Agora transfira esta solução para o fermentador tomando cuidado de não transferir também o lúpulo que estará no fundo do caldeirão
- 17) Faça oxigenar bem este “mosto” jogando este líquido de um balde a outro até se formar bastante espuma.
- 18) Em outro recipiente pegue um pouco deste mosto e coloque o fermento para hidratá-lo
- 19) Após se formar uma espuma neste recipiente coloque o conteúdo no fermentador
- 20) Coloque o fermentador em um local que esteja entre 18°C e 25°C e deixe fermentar por três dias.
- 21) 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.
- 22) Mature por 20 dias a 1°C.
- 23) Agora misture o priming. Esta calda deverá ser acrescentada a cerveja que for ser engarrafada.
- 24) Engarrafe e feche as garrafas.
- 25) Aguarde então mais 10 dias a 20°C
- 26) 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.