



**LAMAS
BREW SHOP**

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

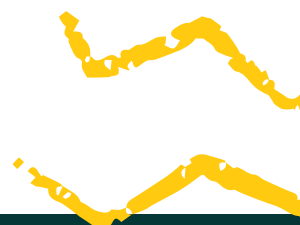
WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

CHECKLIST DIA DE BRASSAGEM

1

SEPRE OS EQUIPAMENTOS PARA A BRASSAGEM

- () **Moinho:** Ou compre o malte já moído na Lamas Brew Shop
- () **Filtro triplo estágio:** Para eliminar todos os resíduos e cloro da água cervejeira
- () **Fogareiro**
- () **Gás**
- () **Sanitizante:** Biofor, PAC, álcool 70
- () **Panela**
- () **Pá cervejeira**
- () **Escumadeira**
- () **Jarra graduada**
- () **Pulverizador**
- () **Grain bag:** Se usar o método BIAB
- () **Tesoura:** Para abrir pacotes de malte, lúpulo e levedura
- () **Termômetro:** Fundamental para medir a temperatura na mostura
- () **Densímetro ou Refratômetro**
- () **Proveta:** Caso utilize o densímetro
- () **Peneira**
- () **Funil**





LAMAS BREW SHOP

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

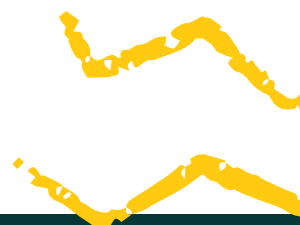
- () Airlock
- () Fermentador
- () Chiller
- () Mangueira do chiller
- () Pipeta
- () Placa de Petri
- () Tintura de iodo

Para realizar o teste de conversão
de amido

2

SEPARE OS INGREDIENTES DA RECEITA DE CERVEJA

- () **Sais:** No caso de fazer correção da água
- () **Grãos moídos**
- () **Adjuntos:** No caso da receita usar adjuntos como flocos não maltados, especiarias etc
- () **Lúpulos:** Pellet, flor, extrato
- () **Levedura:** Se usar Starter para levedura, não esqueça de prepará-lo com antecedência. Se for usar levedura líquida, agite antes de colocá-la no fermentador.
- () **Água filtrada**





3

SANITIZE TODO OS EQUIPAMENTOS QUE ENTRARÃO EM CONTATO COM O MOSTO (ETAPA FRIA)

- () Fermentador e a tampa
- () Airlock
- () Tesoura: No caso de usar para abrir o pacote de fermento
- () Termômetro: Para quando for aferir a temperatura do mosto resfriado antes de adicionar a levedura

Note que esse processo de sanitização pode ser feito durante a fervura do mosto, dessa forma, você economiza tempo

4

MOSTURAÇÃO DOS GRÃOS

- () Coloque o filtro na sua panela: Fundo Falso ou Bazooka
- () Encha sua panela com água filtrada: Conforme indicado na receita
- () Aqueça a água na temperatura indicada: Conforme instruções do estilo da receita
- () Acrescente os grãos na panela: Se usar o método BIAB, coloque os grãos dentro do grainbag
- () Controle a temperatura da mostura, desligando e ligando o fogo. Mexa os grãos com a pá cervejeira quando o fogo estiver aceso: Sempre siga a temperatura e o tempo indicado na receita.
- () Após 40 minutos, faça o teste de iodo: O teste de iodo é importante para verificar a conversão total de amido.





LAMAS BREW SHOP

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

() Após a conversão total do amigo, faça o Mash-out e deixe o mosto descansar por 10 minutos: No mash-out você irá subir a temperatura do seu mosto para 76°C, esse processo irá desnaturar as enzimas e aumentar a solubilização de açúcar no mosto.

() Faça a recirculação do mosto por 15 minutos e transfira-o para a panela de fervura: A recirculação garante um mosto mais cristalino.

() Lave os grãos que sobraram na panela de mostura: Essa etapa dependerá de sua receita. Se indicado fazer a lavagem, use a quantidade de água indicado na receita.

5

A FERVURA

() Acenda o fogareiro e deixe o mosto ferver: Nessa etapa é fundamental que a panela fique destampada. Caso comece a formar muita espuma e transbordar, você pode pulverizar um pouquinho de água filtrada em cima da espuma, mexer o mosto com uma pá cervejeira e/ou diminuir um pouco a chama do fogareiro até que a espuma se dissipe.

() Adicione o lúpulo e/ou especiarias: Conforme indicado na receita. Cuidado, ao adicionar os lúpulos, o mosto tende a subir.

() Ferva o mosto com a panela destampada: Sempre siga o tempo de fervura indicado na receita, isso fará diferença no amargor, sabor e aroma da cerveja pronta.





LAMAS BREW SHOP

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

() Quando faltar 15 minutos para o final da fervura, coloque o chiller de imersão lavado dentro da panela para sanitizá-lo.

() Terminada a fervura, desligue o fogo e faça o whirlpool: O whirlpool consiste em fazer um redemoinho para que todos os restos de lúpulo se deposite no centro da panela, formando o chamado Trub.

6

RESFRIE O MOSTO PARA A TEMPERATURA ADEQUADA DE FERMENTAÇÃO

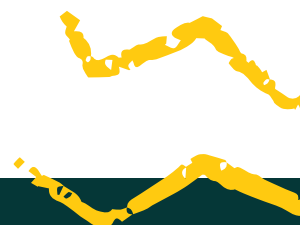
() Resfrie o mosto utilizando o chiller de imersão ou outro modelo de resfriador que você esteja acostumado:

Normalmente em 20 minutos a temperatura está adequada para colocar a levedura. Nunca adicione a levedura ao mosto se a temperatura dele estiver acima de 35°C.

7

TRANSFIRA O MOSTO RESFRIADO PARA O FERMENTADOR SANITIZADO

() Transfira o mosto para um fermentador previamente sanitizado: Nessa etapa você pode usar a peneira previamente sanitizada para evitar que qualquer resquício de trub vá para o balde fermentador e ela ajuda na aeração do seu mosto. Essa etapa é o único momento que você precisa incorporar oxigênio ao mosto. Isso garantirá leveduras felizes.





LAMAS BREW SHOP

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

() **Meça a densidade do mosto. Essa será sua OG:** Não esqueça de anotar em seu caderno de receitas, a OG do mosto. Ela será importante para você controlar as etapas de fermentação e depois o volume alcoólico final de sua cerveja.

8

ADICIONE A LEVEDURA (FERMENTO)

() **Fermento líquido:** Se for usar fermento líquido, corte com uma tesoura sanitizada o pacote. Não se esqueça de agitar levemente o pacote de levedura líquida antes de adicionar ao mosto.

() **Fermento seco:** Siga as instruções da embalagem. Alguns fabricantes sugerem para adicionar o fermento diretamente ao mosto e outros pedem para hidratar a levedura antes.

9

FECHE O BALDE FERMENTADOR

() **Feche bem o balde fermentador e adicione o airlock cheio com água filtrada:** Nessa etapa um martelo de borracha ajudará a fechar corretamente o balde e não deixar que o ar saia por qualquer abertura além da do airlock.



LAMAS BREW SHOP

A MELHOR CERVEJA PODE SER A SUA !

WWW.LAMASBREWSHOP.COM.BR

() Deixe as leveduras trabalharem: Deixe o fermentador em um lugar onde não haja variação de temperatura. Se tiver controle de temperatura, deixe fermentar na temperatura indicada na receita.

10

FINAL DO DIA DE BRASSAGEM

() Lave e limpe bem todos os equipamentos utilizados durante o dia de brassagem.

SAC

Informações de contato:

lojavirtual@lamasbrewshop.com.br

WhatsApp : (19) 99987-0933

Telefone: (19) 2517-6814

