

Guia de produção de cervejas BrewBeer



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Sumário

Como produzir cerveja ?

Produzir cerveja é um processo que pode ser simples ou complexo. O objetivo da BrewBeer é entregar a você um método simples e objetivo para produção de cervejas com nossos equipamentos, acessórios e insumos. Neste guia mostramos a você uma forma prática e objetiva de execução dos nossos kits de cerveja usando a BrewHome 5, 10, 20 e 40 litros ou 5 litros em painéis caseiras.

Para quem possui a BrewHome também são disponibilizados manuais específicos e alguns vídeos. Para quem produz 5 litros com painéis caseiras, temos um vídeo com o passo a passo completo da brassagem.

1 - Passo a passo de produção com a BrewHome

2 - Passo a passo de produção de 5 litros usando o que tem em casa com o kit Painel Caseira BrewBeer.

3 - Como interpretar os tempos da brassagem

Passo a passo de produção das cervejas BrewBeer

<u>Cerveja Summer Ale (British Golden Ale) BrewHome</u>	01
<u>Cerveja Vienna Lager BrewHome</u>	02
<u>Cerveja Cream Ale BrewHome</u>	03
<u>Cerveja Kolch BrewHome</u>	04
<u>Cerveja Belgian Blond Ale BrewHome</u>	05
<u>Cerveja American Lager BrewHome</u>	06
<u>Cerveja Pilsner Tcheca BrewHome</u>	07
<u>Cerveja Munich Helles BrewHome</u>	08
<u>Cerveja Imperial Pilsner BrewHome</u>	09
<u>Cerveja Oktoberfest BrewHome</u>	10
<u>Cerveja Wit BrewHome</u>	11
<u>Cerveja American Wheat BrewHome</u>	12
<u>Cerveja Weiss BrewHome</u>	13
<u>Cerveja American Pale Ale BrewHome</u>	14
<u>Cerveja Session IPA BrewHome</u>	15
<u>Cerveja Clone Lagunitas IPA BrewHome</u>	16
<u>Cerveja German IPA BrewHome</u>	17
<u>Cerveja American IPA Cascade BrewHome</u>	18
<u>Cerveja 3 Hops IPA BrewHome</u>	19
<u>Cerveja American IPA Amarillo BrewHome</u>	20
<u>Cerveja American IPA Citra BrewHome</u>	21
<u>Cerveja IPA Amarillo Single Hop BrewHome</u>	22
<u>Cerveja IPA East Golding Single Hop BrewHome</u>	23
<u>Cerveja IPA Cascade Single Hop BrewHome</u>	24
<u>Cerveja IPA Saaz Single Hop BrewHome</u>	25
<u>Cerveja English IPA BrewHome</u>	26
<u>Cerveja Double IPA BrewHome</u>	27
<u>Cerveja New England IPA BrewHome</u>	28
<u>Cerveja Saison BrewHome</u>	29
<u>Cerveja Pumpkin Ale BrewHome</u>	30
<u>Cerveja Irish Red Ale BrewHome</u>	31
<u>Cerveja Strong Bitter BrewHome</u>	32
<u>Cerveja Black IPA BrewHome</u>	33
<u>Cerveja Choco Stout BrewHome</u>	34
<u>Cerveja Stout BrewHome</u>	35



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



O passo a passo da produção com a BrewHome

1. Mostura

1.1 - Aqueça a quantidade de água mineral indicada na tabela **Volume de Água**, no campo **Água de Mostura** e siga o **Passo 1**.

1.2 - Adicione o malte aos poucos e de forma homogênea para evitar a formação de partes secas no meio dos grãos. Acesse o vídeo **COMO FAZER A CAMA DE MALTE NA BREWHOME** no canal do YouTube acessando https://www.youtube.com/watch?v=tUIHxwyc_s

1.3 - Após adicionado o malte, ligue a bomba e ajuste a vazão até que o nível da água acima da cama de grãos fique estável. Se o nível subir feche um pouco o registro de saída para a bomba até estabilizar o nível de água.

1.4 - Mantenha a bomba ligada durante todos os passos da mostura.

1.5 - Reserve a quantidade de **Água de Lavagem** em temperatura ambiente, conforme indicado na tabela **Volume de Água**.

1.6 - Ao término dos passos da **Mostura**, suspenda o cesto de grãos com cuidado e lave os grãos de forma gradual com a água mineral previamente separada até atingir o volume indicado no campo **Água pré Fervura**.

1.7 - Mantenha o cesto de grãos sobre a panela para aquecer mais rápido e lembre de retirar o cesto se o volume atingir o nível indicado no campo **Água pré Fervura**.

1.8 - Em dias mais frios, use uma tampa ou um aquecedor do tipo **Ebulidor Elétrico**, com isso você ganha tempo no aquecimento, mas lembre, **NUNCA FAÇA UMA FERVURA COM TAMPA**.

2- FERVURA

2.1 - Ao iniciar a fervura, desligue a resistência ou pause o processo caso a espuma de proteína comece a subir, para evitar o transbordamento, borrife Álcool 70 na espuma e torne a ligar a resistência elétrica até a espuma sumir.

2.2 - Faça as adições conforme indicado na tabela **Adições na Fervura** ou conforme os avisos da programação do controlador.

3 - WHIRLPOOL (Redemoinho)

3.1 - Com uma colher de comprimento maior ou igual a metade da altura da panela, faça movimentos circulares até obter um redemoinho no centro da panela. Retire a colher e aguarde alguns minutos até cessar todo o movimento e decantar as proteínas e lupulos no fundo da panela.

3 - RESFRIAMENTO

3.1 - Com o chiller limpo e sanitizado, faça a conexão com a registro de dreno do mosto conforme indicado no manual de instruções. Caso não tenha chiller, use um recipiente (balde ou bacia) com água e gelo para deixar o mosto em repouso até resfriar abaixo de 30C. Após o resfriamento do mosto, tome muito cuidado para evitar a contaminação. Use álcool 70 ou sanitizante em todos os itens que irão entrar em contato com o mosto já resfriado.

4 - INOCULAÇÃO DE LEVEDURA

4.1 - Com o fermentador já sanitizado com álcool 70 ou sanitizante, retire o excesso e despeje o mosto no mesmo de uma altura que promova oxigenação (espuma) para em seguida colocar o sache de levedura (fermento) conforme a indicação da receita. Fermento seco não é necessário hidratar.

4.2 - Se usar metade do sache, guarde na mesma embalagem e use o saco metalizado com zíper para guardar o que sobrou e conservar em geladeira durante no máximo 30 dias.

2.3 - Feche bem o balde fermentador, coloque o airlock no furo da tampa e encha o airlock com álcool 70 ou sanitizante. Abra somente no final do prazo de fermentação.

3 - ETAPA FRIA

3.1 - **Fermentação** - Deixar fermentando em local com temperatura controlada durante o período definido na receita item **FASE FRIA**. Se não tiver geladeira com controle de temperatura, deixe em local fresco e arejado abrigado da luz e calor.

3.2 - **Maturação** - Coloque o mesmo balde de fermentação em geladeira com temperatura controlada durante o período definido na receita item **FASE FRIA**. Caso não tenha controle de temperatura, ajuste o termostato da geladeira no nível mais frio acima de 0°C .

4 - ENVASE

4.1 - Use preferencialmente garrafas novas, lave e deixe de molho em sanitizante ou borrife álcool 70, deixe agir por durante 30 minutos.

4.2 - Encha as garrafas com a cerveja, preferencialmente sem espumar. Use um enchedor de garrafas ou uma mangueira que chegue até o fundo da garrafa.

4.3 - Use a quantidade de açúcar indicada na receita **Priming**. Ex. 20 litros use 100g de açúcar cristal ou refinado. Se usar garrafas de 500 ml, coloque 2,5g de açúcar na garrafa após envasar a cerveja. Outra opção é inverter o açúcar em água fervendo e misturar a solução (priming de açúcar) direto no balde e faça o enchimento das garrafas. Desta forma não é necessário dosar o açúcar em cada garrafa.

4.4 - Sanitize as tampinhas em álcool 70 ou sanitizante.

4.5 - Use o arrolhador de tampinhas para fechar as garrafas. Após arrolhar, vire a garrafa de cabeça para baixo e veja se não há vazamento.

4.6 - Deixe as garrafas em descanso na temperatura e período indicados na receita.

4.7 - Após o período de descanso, mantenha todas as garrafas na geladeira abaixo de 10°C .

4.8 - Consumir em até 30 dias.

5 - O DIA DA DEGUSTAÇÃO

5.1 - Chame seus amigos e brinde à vontade.



Saúde, Cheers, Prost!



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



O passo a passo da produção de 5L com Panela e Peneira

Acesse o vídeo no YouTube no canal da BREWBEER ou <https://youtu.be/qkAeAUnCLoU>

1. Equipamentos necessários

- 1 panela de 6 a 8 litros para mosturar os grãos de malte
- 1 panela extra de 6 a 8 para lavagem dos grãos. Caso não tenha, use duas panelas menores.
- 1 peneira no diâmetro da panela grande ou duas no diâmetro das panelas menores.
- 1 Fermentador de 5L
- 1 Termômetro cervejeiro ou de culinária
- 1 Borrifador com álcool 70 para sanitização
- 10 litros de água mineral
- 1 recipiente para resfriamento do fermentador ou panela
- 2 litros de gelo para resfriar o mosto em "banho maria"
- 1 Kit de receita para produção de 5L de cerveja com fermento

2 - Mostura "Mashing" (Cozinhando os grãos)

Durante a mostura ocorrerá a conversão do amido do malte em açúcar e a extração de cor e aroma do malte para a água.

Para calcular a quantidade de água, multiplique o peso da receita por 2,7. Ex. para 1,2kg de malte:
 $1,2\text{kg} \times 2,7 = 3,24\text{L}$ de água para mosturar 1,2kg de malte.

Procedimento:

- Adicione o volume de água calculado na panela
- Aqueça a água até 70°C (use o termometro) e desligue o fogo.
- Adicione todo o malte e mexa os grãos com uma colher. É como fazer um mingal de aveia.
- Cozinhe o malte durante 60 minutos entre 63°C a 68°C. Mexa o malte a cada 10 minutos e deixe descansando com o fogo desligado e a panela tampada.
- A temperatura deverá ficar entre 63°C a 68°C. Caso abaixe, ligue o fogo baixo e mexa os grãos.
- Após 60 minutos, suba a temperatura para 77°C, desligue o fogo e deixe descansar por 10 minutos.

3 - Lavagem dos grãos (Sparging)

Essa etapa é como fazer café em filtro de papel, você irá adicionar toda a água de lavagem sobre os grãos.

Como calcular a água de lavagem?

Pegue o volume da água de mostura e multiplique por 1,5.
Ex: $3,24\text{L} \times 1,5 = 4,86$ litros

Procedimento:

- Aqueça a água de lavagem à 77°C (opcional), ou use ambiente.
- Com uma escumadeira, retire um pouco dos grãos e coloque na peneira para formar uma primeira camada. Funciona como filtro.
- Vire a panela sobre a peneira para separar a água dos grãos.
- Despeje a água de lavagem sobre os grãos aos poucos e de forma homogênea para lavar todos os grãos.
- Após usar toda a água de lavagem, volte o mosto para a panela de fervura.

4 - Fervura

Esta é a fase mais fácil do processo. A função da fervura é esterilizar o mosto, extrair os óleos dos lúpulos e evaporar o excesso de água.

Procedimento:

- Com o mosto todo na panela, deixe em fogo alto até começar a fervura (borbulhas).
- Mantenha em fogo médio durante 60 minutos.
- Faça as adições nos tempos informados na receita da sua cerveja.
- Os tempos informados no campo **Adições na Fervura / Lúpulo**
Ex. Adição 1 = 10 minutos (Adicione o ingrediente Adição 1 após 10 minutos de início da fervura)
Adição 2 = 30 minutos (Adicione o ingrediente Adição 2 após 30 minutos de adicionado o ingrediente 1, ou seja, após 40 minutos de iniciado a fervura).
- Após o término da fervura, em torno de 20% da água terá evaporado
- Sanitize o fermentador, torneira e airlock com álcool 70.

5 - Resfriamento do mosto e adição da Levedura

- Coloque a panela em "banho maria" no recipiente com gelo e até a temperatura chegar abaixo em 30°C. Tampe a panela.
- Transfira o mosto para o fermentador. Procure não transferir a parte suja que fica depositada no fundo da panela, chamada de Trub.
- Coloque a levedura no mosto. Use a metade e guarde o resto na geladeira por no máximo 30 dias para uso em outra leva de 5L.
- Tampe o fermentador, tampe o furo do airlock com a mão sanitizada com álcool e chacoalhe o balde para oxigenar o mosto.

6 - Etapa fria

Fermentação - Deixar fermentando em local com temperatura controlada durante o período definido na receita item **FASE FRIA**. Se não tiver geladeira com controle de temperatura, deixe em local fresco e arejado abrigado da luz e calor.

Maturação - Coloque o mesmo balde de fermentação em geladeira com temperatura controlada durante o período definido na receita item **FASE FRIA**. Caso não tenha controle de temperatura, ajuste o termostato da geladeira no nível mais frio.

7 - Envase

Use preferencialmente garrafas novas, lave e deixe de molho em sanitizante ou borrife álcool 70, deixe agir por durante 30 minutos.

Encha as garrafas com a cerveja, preferencialmente sem espumar. Use um enchedor de garrafas ou uma mangueira que chegue até o fundo da garrafa.

Use a quantidade de açúcar indicada na receita **Priming**. Ex. 20 litros use 100g de açúcar cristal ou refinado. Se usar garrafas de 500 ml, coloque 2,5g de açúcar na garrafa após envasar a cerveja. Outra opção é inverter o açúcar em água fervendo e misturar a solução (priming de açúcar) direto no balde e faça o enchimento das garrafas. Desta forma não é necessário dosar o açúcar em cada garrafa.

Sanitize as tampinhas em álcool 70 ou sanitizante.

Use o arrolhador de tampinhas para fechar as garrafas. Após arrolhar, vire a garrafa de cabeça para baixo e veja se não há vazamento.

Deixe as garrafas em descanso na temperatura e período indicados na receita.

Após o período de descanso, mantenha todas as garrafas em geladeira.

Consumir em até 30 dias.

8 - O dia da degustação

Chame seus amigos e brinde à vontade.

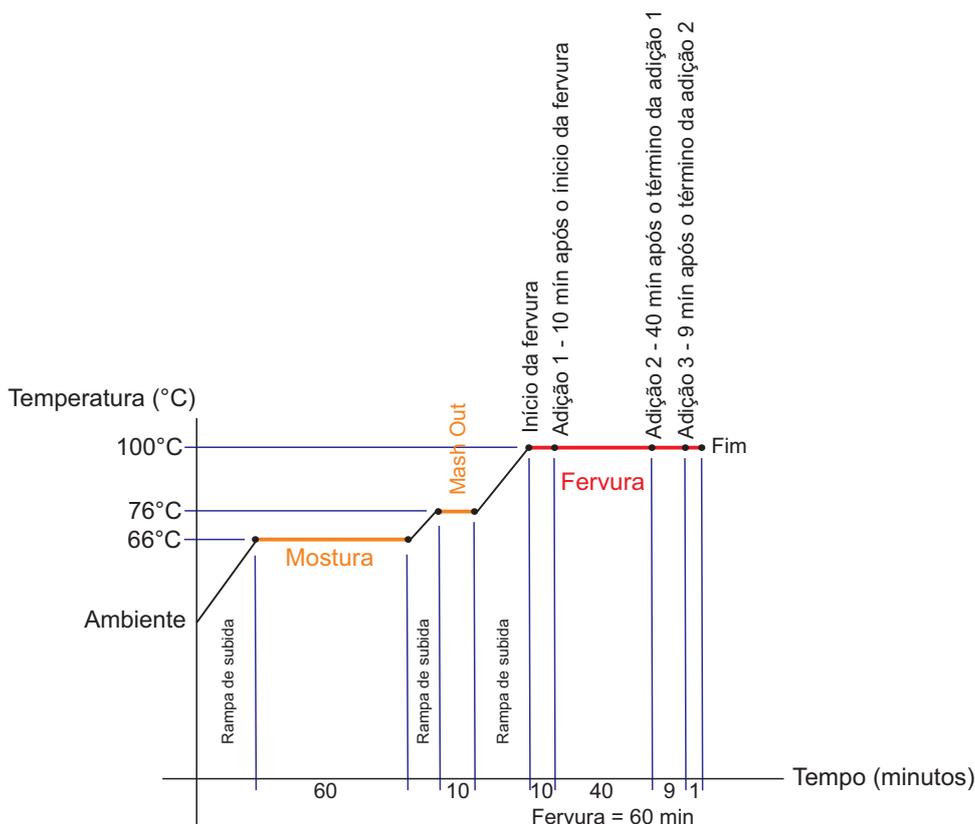
Saúde, Cheers, Prost!



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Como interpretar os tempos da Brassagem



Exemplo de temporização de receita

	Mostura	
Passo 1	66°C	60 min
Passo 2	76°C	10 min
Passo 3		
Passo 4		

Fervura	
100 °C	60 min
Adições na Fervura / Lúpulo	
Adição 1	10 min
Adição 2	40 min
Adição 3	9 min
Adição 4	

Notas:

1 - **Rampa de subida** - Em geral a temperatura sobre 1°C por minuto depende da temperatura ambiente e da tensão da rede elétrica. Se houver queda de tensão, a potência de aquecimento é reduzida.

2 - **Fervura** - A temperatura só chega a 100°C à nível do mar. Em maiores altitude a temperatura de fervura será menor. Ex. 760m a temperatura de fervura é 97°C.

3 - Os tempos indicados nas **Adições de fervura** representam tempos regressivos e consecutivos após o início do cronometro de fervura. As adições indicadas nas receitas deverão ser feitas ao término de cada tempo.

4 - O cronometro de fervura se inicia após 96°C nos modelos Standard. Nos modelos Link se inicia conforme a temperatura ajustada no Menu de Fábrica do controlador, ou seja, se estiver ajustado em 98°C, o cronometro só iniciará em 98°C.



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Summer Ale BrewHome

01

12A British Golden Ale

4,4%	20	1.044	7.3	1.010	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja de verão, refrescante e fácil de beber, clara e com notas cítricas. Estilo que ganha cada vez mais adeptos no Brasil.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.038 a 1.053

IBU: 20 a 45

FG: 1.006 a 1.012

ABV: 3,8 - 5,0%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pilsen
Malte Munich Light
Lupulo Saaz - Adição 1
Whirfloc - Adição 2
Lupulo Saaz - Adição 3
Levedura S-04
5 e 10L = usar 1/2 pacote
20L = 1 pacote
40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 7°C

Copo: Lager ou Caldereta 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar, bolinho de bacalhau, sushi.



Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,2	4,2	4,0	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	4,5	16,2	12,4	24	28,5
BrewHome 40	9	33,3	21,7	46	55

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 40 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4 a 6°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Vienna Lager BrewHome

02

7A

5,3%	22	1.053	20	1.012	39
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja clara e ambar, com um maltado suave e amargor moderado e de final seco.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.048 a 1.055

IBU: 18 a 30

FG: 1.010 a 1.014

ABV: 4,7 - 5,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pilsen
Malte Vienna
Malte Munich III
Lupulo Chinook - Adição 1
Whirfloc - Adição 2
Lupulo Chinook - Adição 3
Levedura W-34/70
5 = usar 1/2 pacote
10L = usar 1 pacote
20L = 2 pacotes
40L = 3 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner



Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,6	5,3	3,3	7	8,6
BrewHome 10	3,7	12,5	4,2	13	16,7
BrewHome 20	5,8	19,7	10,1	24	29,8
BrewHome 40	9,5	34,7	20,9	46	55,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 40 min

Adição 3 5 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 14 dias

Maturação 0 a 2°C / 15 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,6%	16	1.053	7,2	1.010	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja americana limpa, bem atenuada e saborosa. Fácil de tomar e muito refrescante, muito parecida com as cervejas American Lager, porém com mais personalidade.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.042 a 1.055

IBU: 8 a 20

FG: 1.006 a 1.012

ABV: 4,2 - 5,6%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte de trigo
 Flocos de milho
 Lúpulo Chinook - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Lupulo Chinook - Adição 3
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacotes
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.

Mostura

Passo 1 66°C 75 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,35	4,6	3,7	7	8,4
BrewHome 10	2,4	9,0	6,4	13	15,4
BrewHome 20	4,7	16,7	12,0	24	28,7
BrewHome 40	9,5	34,4	21,0	46	55,4

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 30 min

Adição 2 20 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4 a 6°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,9%	20	1.049	9,4	1.011	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Cerveja limpa e equilibrada com caráter sutil de frutas e lúpulo. O frescor faz uma grande diferença nessa cerveja, já que o seu caráter delicado por desaparecer ao longo do tempo.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.044 a 1.050

IBU: 18 a 30

FG: 1.007 a 1.011

ABV: 4,4 - 5,2%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Munich
 Malte Trigo
 Lupulo Saaz - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Lupulo Saaz - Adição 2
 Levedura K-97
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 7°C

Copo: Lager ou Caldereta 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar, bolinho de bacalhau, sushi.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,45	4,9	3,5	7	8,5
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	4,7	16,7	12,0	24	28,7
BrewHome 40	8,8	32,8	22,0	46	54,8

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 40 min

Adição 3

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 2 a 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,3%	25	1.063	13	1.010	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma ale dourada, de intensidade moderada, que tem uma complexidade sutil frutada-picante, de levedura belga, com um pouco de sabor de malte doce e um final seco.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.062 a 1.075

IBU: 15 a 30

FG: 1.008 a 1.018

ABV: 6,0 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pilsen
Malte Pale Ale
Malte Vienna
Malte Caramel Munich III
Lupulo Admiral - Adição 1
Lupulo Admiral - Adição 2
Whirlfloc - Adição 3
Levedura T-58
5L = usar 1/2 pacote
10L = 1 pacote
20L = 2 pacote
40L = 3 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 4 a 7°C

Copo: Tulipa 

Harmonização: Saladas, lula frita, Frutos do mar, bolinho de bacalhau, sushi.

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,88	6,1	2,8	7	8,9
BrewHome 10	3,25	11,3	5,0	13	16,3
BrewHome 20	6,5	21,6	9,0	24	30,5
BrewHome 40	9,5	34,7	20,9	46	55,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 22 a 25 °C / 7 dias

Maturação 0 a 2°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,7%	11	1.046	6,5	1.010	39
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja muito clara, carbonatada, corpo leve e bem atenuada de perfil neutro e baixo amargor. Muito refrescante!



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.040 a 1.050

IBU: 8 a 18

FG: 1.004 a 1.010

ABV: 4,2 - 5,3%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Lupulo Chinook - Adição 3
 Levedura W-34/70
 5 = usar 1/2 pacote
 10L = usar 1 pacote
 20L = 2 pacotes
 40L = 3 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,35	4,6	3,7	7	8,4
BrewHome 10	2,4	9,0	6,4	13	15,4
BrewHome 20	4,5	16,2	12,4	24	28,5
BrewHome 40	8,5	32	22,6	46	54,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 40 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 14 dias

Maturação 0 a 2°C / 15 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Pilsner Tcheca BrewHome

07

3B

5,5%	31	1.053	7,4	1.011	45
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma lager tcheca rica, com muito caráter de malte e lúpulo e com um final longo e arredondado. Com amargos forte e limpo.

Uma cerveja fácil de beber.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.044 a 1.060

IBU: 30 a 45

FG: 1.013 a 1.017

ABV: 4,2 - 5,8%

Ingredientes

Água mineral

Malte Pilsen

Lúpulo Saaz - Adição 1

Lúpulo Saaz - Adição 2

Lúpulo Saaz - Adição 3

Levedura W-34/70

5 = usar 1/2 pacote

10L = usar 1/2 pacote

20L = 1 pacote

40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner



Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.



Mostura

Passo 1 66°C 75 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,13	4,1	4,1	7	8,1
BrewHome 10	2,25	8,6	6,7	13	15,3
BrewHome 20	4,5	16,2	12,3	24	28,5
BrewHome 40	9	33	21,7	46	55

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 49 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 14 dias

Maturação 0 a 2°C / 20 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,7%	16	1.047	8,6	1.011	35
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja Lager alemã, limpa, maltada e dourada, com um suave sabor adocicado granuloso e um final suave e seco. Lúpulos sutis e florais ajudam a manter o equilíbrio maltado, mas não doce, o que ajuda a fazer desta uma cerveja refrescante e diária.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.044 a 1.048

IBU: 16 a 22

FG: 1.006 a 1.012

ABV: 4,7 - 5,4%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Lupulo Tettnanger - Adição 1
 Lupulo Tettnanger - Adição 2
 Whirfloc - Adição 3
 Lupulo Tettnang - Adição 4
 Levedura W-34/70
 5 = usar 1/2 pacote
 10L = usar 1 pacote
 20L = 2 pacotes
 40L = 3 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,4	4,8	3,6	7	8,4
BrewHome 10	2,3	8,7	6,4	13	15,3
BrewHome 20	4,5	16,2	12,4	24	28,5
BrewHome 40	8,5	32	22,6	46	54,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 10 min

Adição 4 5 min

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 10 dias

Maturação 0 a 2°C / 15 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Imperial Pilsner BrewHome

09

5C - German Helles Exportbier

8,6%	50	1.080	12	1.014	44
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma lager alemã clara, bem equilibrada, mais forte que a média das cervejas em geral, com um corpo moderado e caráter aromático de lupulos e malte.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.048 a 1.056

IBU: 20 a 30

FG: 1.010 a 1.015

ABV: 4,8 - 6,0%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pilsen, Caramel Pale, Cookie Malt
Lupulo Halletauer Mittelfrueh - Adição 1
Lupulo Halletauer Mittelfrueh - Adição 2
Lupulo Halletauer Mittelfrueh - Adição 3
Levedura W-34/70
5 = usar 0,5 pacote
10L = usar 1 pacote
20L = 2 pacotes
40L = 4 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 2 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar.

Dupla Mostura 1/2 carga

Passo 1 65°C 75 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,7	5,6	3,1	7	8,7
BrewHome 10	3,4	11,7	4,7	13	16,4
BrewHome 20	6,8	22,4	8,4	24	30,8
BrewHome 40	13,6	45,7	13,9	46	59,6

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 1 min

Adição 2 49 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 14 dias

Maturação 0 a 2°C / 20 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	21	1.057	18	1.012	39
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma Amber Lager alemã, elegante, com um sabor de malte limpo e um final seco que incentiva outro gole. Suave, elegante e complexa.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.054 a 1.060

IBU: 18 a 24

FG: 1.010 a 1.014

ABV: 5,8 - 6,3%

Ingredientes

Água mineral
 Maltes Vienna, Munich Light, Caramel Pale, Caramel 100
 Lupulo Halletau Magnum - Adição 1
 Lupulo Hallertauer Mittelfrueh - Adição 2
 Levedura W-34/70
 5 = usar 1/2 pacote
 10L = usar 1 pacote
 20L = 2 pacotes
 40L = 3 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 0 a 4°C

Copo: Caldereta ou Pilsner



Harmonização: Frutos do mar, peixes e salsichas alemãs

Mostura

Passo 1 66°C 75 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 10 a 12 °C / 14 dias

Maturação 0 a 2°C / 15 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,6%	8.1	1.046	6.5	1.010	24
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Um estilo belga de 400 anos de idade, que morreu em 1950; que mais tarde foi revivido por Pierre Celis em Hoegaarden, e tem crescido em popularidade ao longo do tempo, tanto com os cervejeiros artesanais modernos como pelos produtores do mercado de massa que a vêem como uma cerveja sazonal de verão um pouco frutada.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.044 a 1.052

IBU: 8 a 20

FG: 1.008 a 1.012

ABV: 4,5 - 5,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Trigo
 Flocos de Aveia
 Lupulo Tettnanger - Adição 1
 Casca de laranja - Adição 2 (não acompanha)
 Semente de coentro - Adição 2 (não acompanha)
 Levedura T-58
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Qtd Adição 2	05L	10L	20L	40L
Casca de laranja	10g	15g	30g	65g
Semente coentro	5g	10g	20g	45g

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 6°C

Copo: Tumbler 

Harmonização: Folhas, saladas, frutos do mar, bolinho de bacalhau, sushi.

Mostura

Passo 1	45°C	20 min
Passo 2	55 °C	20 min
Passo 3	66°C	50 min
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,35	4,6	3,7	7	8,4
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	8,9	33	21,9	46	54,9

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	10 min
Adição 2	40 min
Adição 3	
Adição 4	

Fase Fria

Fermentação	20 a 22 °C / 7 dias
Maturação	4 a 6°C / 10 dias
Priming	5 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



American Wheat BrewHome

12

1D

5%	25	1.050	8,5	1.010	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja de trigo clara e refrescante, perfil sensorial limpo, aroma floral e cítrico do lúpulo americano Citra.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.040 a 1.055

IBU: 15 a 30

FG: 1.008 a 1.013

ABV: 4 - 5,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Trigo, Pilsen, Caramel Pale
Lúpulo Citra - Adição 1
Lúpulo Citra - Adição 2
Levedura US-05
5 e 10L = usar 1/2 pacote
20L = 1 pacote
40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 6°C

Copo: Weizen 500ml 

Harmonização: Saladas, frutos do mar, peixes, vegetais.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,05	3,8	4,2	7	8,1
BrewHome 10	2	7,9	7,1	13	15
BrewHome 20	4,2	15,3	12,9	24	28,2
BrewHome 40	8,4	31,7	22,7	46	54,4

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 59 min

Adição 3

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 19°C / 7 dias

Maturação 6°C / 5 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 19°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,8%	9.3	1.051	9.7	1.010	24
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja tradicionalmente alemã também chamada de cerveja de trigo, clara e refrescante, com alta carbonatção, final seco, baixo amargor com notas de banana e cravo, provenientes de subprodutos da fermentação.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.044 a 1.052

IBU: 8 a 15

FG: 1.010 a 1.014

ABV: 4,3 - 5,6%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Trigo
 Malte Trigo Escuro
 Lupulo Tettnanger - Adição 1
 Levedura WB-06
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 6°C

Copo: Weizen 500ml 

Harmonização: Saladas, frutos do mar, peixes, vegetais.

Mostura

Passo 1	45°C	10 min
Passo 2	52 °C	20 min
Passo 3	66°C	50 min
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,5	5,1	3,5	7	8,5
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	4,5	16,2	12,4	24	28,5
BrewHome 40	9	33,3	21,7	46	55

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2

Adição 3

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 20 a 22 °C / 7 dias

Maturação 4 a 6°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,1%	32	1.058	15	1.012	24
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja clara, refrescante e lupulada, com malte suficiente para obter uma cerveja equilibrada e de boa drinkability. Presença de lúpulos americanos com uma vasta gama de características cítricas e equilíbrio para ser mais leve no paladar que as modernas American IPAs.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.045 a 1.060

IBU: 30 a 50

FG: 1.010 a 1.015

ABV: 4,5 - 6,2%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Caramel Amber
 Lupulo Cascade - Adição 1
 Lupulo Cascade - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Cascade - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Pint 473ml 

Harmonização: Carne vermelha e frango assados, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas.

Mostura

Passo 1 66°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,7	5,6	3,1	7	8,7
BrewHome 10	3	10,6	5,4	13	16
BrewHome 20	5	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	9,3	34,1	21,2	46	55,3

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4 9 min

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,0%	37	1.042	13	1.007	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American IPA, de cor dourada a cobreada, de cor médio baixo de alta drinkability, com amargor e aroma característicos de uma autêntica IPA.



Características gerais conforme BA

OG: 1.038 a 1.052

IBU: 40 a 55

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 3,0 - 4,0%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Caramel Munich III
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Lupulo Chinook - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Chinook - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Mosaic - Adição 5 (DryHop, adicionar em 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 65°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela	Malte	Água Mostura	Água Lavagem	Água Pré Fervura	Água total
Malte x Água	(kg)	(Litros)	(Litros)	(Litros)	(Litros)
BrewHome 05	1,2	4,2	4	7	8,2
BrewHome 10	2,25	8,6	6,7	13	15,2
BrewHome 20	3,7	14	13,7	24	27,7
BrewHome 40	7,3	28,7	24,6	46	53,3

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 30 min

Adição 3 10 min

Adição 4 9 min

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 4 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	63	1.057	16	1.012	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Clone da consagrada cerveja American IPA Lagunitas.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral

Malte Pale Ale, Munich Light, Wheat Malt,

Malte Caramel 100

Lupulo Hallertau Magnum e Columbus - Adição 1

Lupulo Fugle e Columbus - Adição 2

Whirlfloc - Adição 3

Lupulo Cascade - Adição 4 (ao término da fervura)

Levedura US-05

5 e 10L = usar 1/2 pacote

20L = 1 pacote

40L = 2 pacotes

Lupulo Cascade - Adição 5 (DryHop, adicionar em 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 65°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela	Malte	Água Mostura	Água Lavagem	Água Pré Fervura	Água total
Malte x Água	(kg)	(Litros)	(Litros)	(Litros)	(Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	4,66	16,6	12,1	24	28,7
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 29 min

Adição 3 15 min

Adição 4 14 min

Fase Fria

Fermentação 18 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6%	52	1.059	8	1.012	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

A German IPA BrewHome é uma cerveja de coloração ambar, com aromas de frutas amarelas, floral. Com lupulos 100% alemães Hallertau Magnum e Tettnager



Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen, Vienna
 Lupulo Hallertau Magnum - Adição 1
 Lupulo Hallertau Magnum - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Tettnager - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Lupulo Tettnager - Adição 5 (DryHop, adicionar em 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1	67°C	60 min
Passo 2		
Passo 3		
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,25	4,4	3,9	7	8,3
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	01 min
Adição 2	29 min
Adição 3	15 min
Adição 4	14 min

Fase Fria

Fermentação	18°C / 7 dias
DryHop	16°C / 3 dias
Maturação	4°C / 5 dias
Priming	4 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,1%	59	1.059	17	1.010	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American IPA decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos. O destaque fica para o aroma floral e cítrico do lupulo americano Cascade, um dos mais utilizados nos EUA.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Caramel Munich
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Lupulo Chinook - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Cascade - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Cascade - Adição 5 (DryHop, adicionar em 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	2	6,4	2,6	7	9
BrewHome 10	3	10,6	5,4	13	16
BrewHome 20	6	20,2	9,8	24	30
BrewHome 40	9,7	35,2	20,5	46	55,7

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4 9 min

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 4 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



3 Hops IPA BrewHome

19

21A

5,7%	60	1.058	10	1.010	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma autêntica American IPA single malte Pale Ale lupulada com os clássicos americanos Chinook, Amarillo e Cascade. De aromas floral e cítrico, bem balanceada com sabor maltado e caramelo do malte Pale Ale.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pale Ale
Lupulo Amarillo e Chinook - Adição 1
Lupulo Amarillo, Chinook e Cascade - Adição 2
Whirlfloc - Adição 3
Lupulo Amarillo, Chinook e Cascade - Adição 3
Lupulo Amarillo, Chinook e Cascade - Adição 4
Levedura US-05
5 e 10L = usar 1/2 pacote
20L = 1 pacote
40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,25	4,4	3,9	7	8,3
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 29 min

Adição 3 15 min

Adição 4 14 min

Fase Fria

Fermentação 18°C / 7 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 6 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,1%	64	1.059	12,1	1.010	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos. O destaque fica para o aroma floral e cítrico do lupulo americano Amarillo, um clássico lúpulo americano.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Pilsen
 Malte Caramel Munich I
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Lupulo Chinook - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Amarillo - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Amarillo - Adição 5 (DryHop, adicionar à 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,9	6,1	2,8	7	8,9
BrewHome 10	2,8	10,1	5,7	13	15,8
BrewHome 20	6	20,2	9,8	24	30
BrewHome 40	9,6	34,9	20,7	46	55,6

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4 9 min

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 4 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,1%	64	1.059	12,1	1.010	25
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos. O destaque fica para o aroma floral e cítrico do lupulo americano Citra.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Munich
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Lupulo Chinook - Adição 2
 Whirlfloc - Adição 3
 Lupulo Citra - Adição 4
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Citra - Adição 5 (DryHop, adicionar à 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela	Malte	Água Mostura	Água Lavagem	Água Pré Fervura	Água total
Malte x Água	(kg)	(Litros)	(Litros)	(Litros)	(Litros)
BrewHome 05	1,9	6,1	2,8	7	8,9
BrewHome 10	2,8	10,1	5,7	13	15,8
BrewHome 20	6	20,2	9,8	24	30
BrewHome 40	9,6	34,9	20,7	46	55,6

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4 9 min

Fase Fria

Fermentação 18 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 4 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	45	1.058	10	1.012	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American IPA com base Pale Ale produzida com somente Amarello, um lupulo norte americano muito cítrico com notas de que remetem a maracujá e laranja.

Receita fácil de produzir com resultado incrível no copo!

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%



Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale e Caramel Pale
 Lupulo Amarello - Adição 1
 Whirlfloc - Adição 2
 Lupulo Amarello - Adição 2
 Lupulo Amarello - Adição 3
 Lupulo Amarello - Adição 4 (ao desligar a fervura)
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 44 min

Adição 3 10 min

Adição 4 4 min

Fase Fria

Fermentação 18 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	44	1.058	10,7	1.012	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma English IPA com base Pale Ale, de perfil sensorial mais limpo produzida com somente East Kent Golding, um incrível lupulo inglês com um perfil de aroma com lavanda, especiarias, mel e notas de tomilho.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale e Caramel Pale
 Lupulo EKG - Adição 1
 Whirlfloc - Adição 2
 Lupulo EKG - Adição 2
 Lupulo EKG - Adição 3
 Lupulo EKG - Adição 4 (ao desligar a fervura)
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 44 min

Adição 3 10 min

Adição 4 4 min

Fase Fria

Fermentação 18°C / 7 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	45	1.058	10,7	1.012	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma American IPA com base Pale Ale produzida com somente Cascade, um lupulo clássico norte americano, marco na história das IPA's, apresenta aroma de média força com notas florais bastante distintas, um caráter de citrus, lichia, amora americana e morangos silvestres.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale e Caramel Pale
 Lupulo Cascade - Adição 1
 Whirlfloc - Adição 2
 Lupulo Cascade - Adição 2
 Lupulo Cascade- Adição 3
 Lupulo Cascade - Adição 4 (ao desligar a fervura)
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 44 min

Adição 3 10 min

Adição 4 4 min

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,9%	45	1.058	10,7	1.012	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma IPA com base Pale Ale produzida somente com Saaz um clássico lúpulo da republica Tcheca, característico de aroma, o Saaz é empregado em muitas cervejarias em todo o mundo. Notas sensoriais levemente terroso, floral, herbáceo, especiarias.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.056 a 1.070

IBU: 40 a 70

FG: 1.008 a 1.014

ABV: 5,5 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale e Caramel Pale
 Lúpulo Saaz - Adição 1
 Whirlfloc - Adição 2
 Lúpulo Saaz - Adição 2
 Lúpulo Saaz - Adição 3
 Lúpulo Saaz - Adição 4 (ao desligar a fervura)
 Levedura US-05
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,24	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 01 min

Adição 2 44 min

Adição 3 10 min

Adição 4 4 min

Fase Fria

Fermentação 18 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 5 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,7%	56	1.058	15	1.013	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja Ale britânica clara, lupulada, moderadamente forte com sabor e aromas típicos dos clássicos lupulos ingleses Fuggles e East Kent Golding.
Uma clássica IPA Inglesa!



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.050 a 1.075
IBU: 40 a 60
FG: 1.010 a 1.018
ABV: 5,0 - 7,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pale Ale
Malte Caramel 150
Lupulo Fuggle - Adição 1
Whirlfloc - Adição 2
Lupulo East Kent Golding - Adição 2
Lupulo East Kent Golding - Adição 3
Levedura S-04
5 e 10L = usar 1/2 pacote
20L = 1 pacote
40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1	67°C	60 min
Passo 2		
Passo 3		
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,25	4,4	3,9	7	8,3
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	1 min
Adição 2	44 min
Adição 3	no término da fervura
Adição 4	

Fase Fria

Fermentação	18 °C / 7 dias
Maturação	4°C / 5 dias
Priming	5 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



7,8%	86	1.075	20	1.013	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Esta Imperial IPA pode ser resumida como uma "paulada" de lúpulos! Receita campeã do concurso estadual de cervejeiros de 2015 da ACERVA SP. Double IPA com 3 lúpulos clássicos norte-americanos, traz uma "paulada" de citricidade no aroma e sabor, além de um amargor intenso bem equilibrado.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.065 a 1.085

IBU: 60 a 120

FG: 1.008 a 1.018

ABV: 7,5 - 10%



Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Caramel Amber
 Lupulo Chinook - Adição 1
 Whirlfloc - Adição 2
 Lupulo Amarillo - Adição 3
 Levedura US-05
 5 = usar 1/2 pacote
 10L = 1 pacote
 20L = 2 pacotes
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Citra e Amarillo - Adição 4 - DRYHOP
 (DryHop, adicionar à 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 10°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1 65°C 90 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	2,2	6,9	2,8	7	9,2
BrewHome 10	3,6	12,2	5,7	13	16,6
BrewHome 20	6,5	21,6	9,8	24	30,5
BrewHome 40	10,8	38,2	20,7	46	56,8

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 40 min

Adição 3 9 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

DryHop 16°C / 3 dias

Maturação 4°C / 7 dias

Priming 4 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,3%	25	1.065	8.1	1.015	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Turva como uma Hefeweizen e muito aromática com sabor frutado, cítrico e mais suave do que uma tradicional American IPA. O objetivo não é atingir altos níveis de amargor (IBU), mas sim enaltecer o sabor.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.060 a 1.085

IBU: 2 a 60

FG: 1.010 a 1.015

ABV: 6 - 9%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen
 Malte Trigo
 Aveia (mosturar sozinha em 45°C - Passo1)
 Lupulo Citra - Adição 1
 Lupulo Citra - Adição 2
 Lupulo Mosaic - Adição 3
 Levedura S-04 e K-97
 5L = usar 1/2 pacote de cada
 10L = 1/2 pacote de cada
 20L = 1 pacote de cada
 40L = 2 pacotes de cada

Lupulo Galaxy Adição 4 - DRYHOP
 (DryHop, adicionar à 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 5 a 7°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carne vermelha assada, hamburger, tortilhas, pizza calabresa, nachos, tortilhas, carne com chilli

Mostura

Passo 1	45°C Aveia	20 min
Passo 2	52 °C	20 min
Passo 3	68°C	60 min
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,9	6,1	2,8	7	8,9
BrewHome 10	3,1	10,9	5,2	13	16,1
BrewHome 20	6,5	21,6	9,0	24	30,5
BrewHome 40	9,5	34,7	20,9	46	55,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	01 min
Adição 2	29 min
Adição 3	29 min
Adição 4	

Fase Fria

Fermentação	18 a 20 °C / 7 dias
DryHop	16°C / 3 dias
Maturação	4°C / 7 dias
Priming	4 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



6,5%	27	1.058	18	1.005	22
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Cerveja refrescante, bem atenuada e força alcólica moderada com um final muito seco e frutado, picante com baixo fenólico



Características gerais

OG: 1.048 a 1.065
 IBU: 20 - 35
 FG: 1.002 a 1.008
 ABV: 5 - 7%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pilsen, Munich Light, Trigo, Caramel 100, Caramel 150
 Lúpulo Hallertau Magnum - Adição 1
 Lupulo Saaz - Adição 2
 Levedura BE-134
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacotes
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 6 a 8°C

Copo: Pint 

Harmonização: Atum, camarão, salames, salmão defumado, sardinha.

Mostura

Passo 1	67°C	60 min
Passo 2		
Passo 3		
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,22	4,3	3,9	7	8,2
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	01 min
Adição 2	59 min
Adição 3	
Adição 4	

Fase Fria

Fermentação	18°C / 7 dias
Maturação	2 a 4°C / 5 dias
Priming	6 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br





5,3% ABV	30 IBU	1.054 OG	24 EBC	1.014 FG	27 Dias
--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------------------	-------------------

Para quem pensa que as Pumpkin Ales são cervejas que foram desenvolvidas recentemente para comemoração ao Dia das Bruxas, está enganado. As primeiras receitas de cerveja feita com abóbora surgiram em 1771, tendo a abóbora, uma fruta tradicional da América do Norte, como principal fonte de extração de açúcar para produção do mosto cervejeiro.

Características gerais

OG: 1.051 a 1.056
 IBU: 28 - 31
 FG: 1.012 a 1.016
 ABV: 4,7 - 6,0%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Caramel Munich III
 Lúpulo Galaxy - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Abobora - Adição 3 (ver quantidade abaixo)
 Lupulo Galaxy - Adição 3
 Levedura T-58
 Abobora - Adição 4 (Adição no dia 4 da fermentação)
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacotes
 40L = 2 pacotes

Notas Especiais para esta receita.

1 - Quantidade de abóbora (Japonesa ou Moranga), sem casca e pré cozida por 10 minutos.

05L = 300g (fervura) + 300g (fermentação)
 10L = 600g (fervura) + 600g (fermentação)
 20L = 1,2kg (fervura) + 1,2kg (fermentação)
 40L = 2,3kg (fervura) + 2,3kg (fermentação)

2 - Adicionar a abobora dentro de saco de voal ou hopbag para facilitar a retirada.

3 - Trocar de balde ao final da fermentação para iniciar a maturação.

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 5 a 7°C

Copo: Pint

Harmonização: Pratos com abobora ou moranga



Mostura

Passo 1	67°C	60 min
Passo 2		
Passo 3		
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,4	4,8	3,6	7	8,4
BrewHome 10	2,7	9,8	5,9	13	15,7
BrewHome 20	5,5	18,9	10,7	24	29,5
BrewHome 40	9,3	34,1	21,2	46	55,3

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	10 min
Adição 2	40 min
Adição 3	9 min
Adição 4	

Fase Fria

Fermentação	22 a 24 °C / 7 dias
Maturação	2 a 4°C / 10 dias
Priming	5 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



15A

4,4% ABV	19 IBU	1.045 OG	29 EBC	1.011 FG	27 Dias
--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------------------	-------------------

Uma cerveja fácil de beber, com sabores sutis. Ligeiramente maltada, às vezes apresenta um suave dulçor inicial de caramelo e toffee, no paladar remeta a grãos e biscoito com um toque seco no final.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.036 a 1.046

IBU: 18 - 28

FG: 1.010 a 1.014

ABV: 3,8 - 5,0%



Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale, MunichII, III
 Lúpulo Fuggle - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Lúpulo Fuggle - Adição 3
 Levedura US-04
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacotes
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 5 a 7°C

Copo: Pint 

Harmonização: Carne e frango assados

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,3	4,5	3,8	7	8,3
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29,0
BrewHome 40	8,5	32,0	22,6	46	54,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 1 min

Adição 2 44 min

Adição 3 5 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,2%	36	1.053	29	1.012	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma Ale Inglesa, amarga de força média a forte. O balanço pode ser de bastante equilibrado e uniforme entre maltes e lúpulos a um pouco amargo. A drinkability é o componente crítico deste estilo. É um estilo bastante amplo que permite consideráveis interpretações.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.048 a 1.060

IBU: 30 - 50

FG: 1.010 a 1.016

ABV: 4,6 - 6,2%



Ingredientes

- Água mineral
- Malte Pale Ale
- Malte Caramel Munich III
- Malte Chocolate
- Lúpulo Admiral - Adição 1
- Lúpulo Admiral - Adição 2
- Whirfloc - Adição 3
- Levedura US-04
- 5 e 10L = usar 1/2 pacote
- 20L = 1 pacotes
- 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 5 a 7°C

Copo: Pint 

Harmonização: Carne assada, Carpaccio

Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,5	5,1	3,5	7	8,5
BrewHome 10	3,0	10,6	5,4	13	16,0
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29,0
BrewHome 40	9,5	34,7	20,9	46	55,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 20 min

Adição 3 20 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 2 a 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



5,6%	61	1.057	60	1.014	27
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja escura com características sensoriais de uma American IPA. A presença marcante e, ao mesmo tempo, suave dos maltes torrados combinados com lúpulos americanos trazem um "drinkability" clássico para esse estilo.



Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.050 a 1.085
 IBU: 50 a 90
 FG: 1.010 a 1.018
 ABV: 5,5 - 9%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Black
 Malte Chocolate Dark
 Lupulo Nugget - Adição 1
 Whirfloc - Adição 2
 Lupulo Citra - Adição 3
 Lupulo Adição 4 - Amarillo / Citra
 Levedura S-04
 05L = 0,5 pacote
 10L = 0,5 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes
 Lupulo Citra - Adição 5 - DRYHOP
 (DryHop, adicionar à 16°C após a fermentação e manter por 3 dias, depois retirar)

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 3 a 5°C

Copo: Caldereta, Pint ou copo IPA 

Harmonização: Carnes vermelhas, carnes de caça e hambúrguer

Mostura

Passo 1	67°C	60 min
Passo 2		
Passo 3		
Passo 4		

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,25	4,4	3,9	7	8,3
BrewHome 10	2,5	9,3	6,3	13	15,5
BrewHome 20	5,0	17,5	11,5	24	29
BrewHome 40	10	36	20	46	56

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	1 min
Adição 2	44 min
Adição 3	14 min
Adição 4	final da fervura

Fase Fria

Fermentação	18 a 20 °C / 7 dias
DryHop	16°C / 3 dias
Maturação	4°C / 7 dias
Priming	6 g / litro
Descanso garrafa	10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



Choco Stout BrewHome

34

Irish Stout - 15B

4,5%	28	1.046	96	1.010	30
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma STOUT especial, com um leve toque adocicado e uma forte característica de chocolate no sabor e aroma. Ideal para cervejeiros que gostam de variações deste maravilhoso estilo que é a Irish Stout

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.036 a 1.044

IBU: 25 a 45

FG: 1.007 a 1.011

ABV: 4,0 - 4,5%

Ingredientes

Água mineral
Malte Pale Ale
Malte Caramel 150
Malte Chocolate
Lupulo Admiral - Adição 1
Lupulo Admiral - Adição 2
Chocolate em pó - Adição 3 (não acompanha)
05L - 50g / 10L - 80g / 20L - 120g / 40L - 180g

Levedura S-04
5 e 10L = usar 1/2 pacote
20L = 1 pacote
40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 13°C

Copo: Pint 473ml 

Harmonização: Queijos gorgonzola, gouda e parmesão. Carnes e vegetais grelhados no fogo. Sobremesas com chocolate, frutas vermelhas e petit gateu



Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,37	4,7	3,7	7	8,4
BrewHome 10	2,35	8,8	6,5	13	15,4
BrewHome 20	4,6	16,4	12,2	24	28,6
BrewHome 40	8,45	31,8	22,6	46	54,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 30 min

Adição 3 15 min

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br



4,5%	28	1.046	96	1.010	30
ABV	IBU	OG	EBC	FG	Dias

Uma cerveja preta com um sabor tostado muitas vezes semelhantes ao de café, um pouco achocolatado. Aroma moderado de café com notas secundárias de chocolate preto, cacau e grão torrado. De corpo médio leve, cremosa e moderada carbonatação.

Características gerais conforme BJCP 2015

OG: 1.036 a 1.044

IBU: 25 a 45

FG: 1.007 a 1.011

ABV: 4,0 - 4,5%

Ingredientes

Água mineral
 Malte Pale Ale
 Malte Caramel Munich II
 Malte Chocolate
 Malte Black
 Cevada Torrada
 Lupulo Admiral - Adição 1
 Lupulo Admiral - Adição 2

Levedura S-04
 5 e 10L = usar 1/2 pacote
 20L = 1 pacote
 40L = 2 pacotes

Informações adicionais

Temperatura de consumo: 7 a 13°C

Copo: Pint 473ml 

Harmonização: Queijos gorgonzola, gouda e parmesão. Carnes e vegetais grelhados no fogo. Sobremesas com chocolate, frutas vermelhas e petit gateu



Mostura

Passo 1 67°C 60 min

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Volume de Água

Tabela Malte x Água	Malte (kg)	Água Mostura (Litros)	Água Lavagem (Litros)	Água Pré Fervura (Litros)	Água total (Litros)
BrewHome 05	1,37	4,7	3,7	7	8,4
BrewHome 10	2,35	8,8	6,5	13	15,4
BrewHome 20	4,6	16,4	12,2	24	28,6
BrewHome 40	8,45	31,8	22,6	46	54,5

Fervura

100 °C 60 min

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1 10 min

Adição 2 30 min

Adição 3

Adição 4

Fase Fria

Fermentação 18 a 20 °C / 7 dias

Maturação 4°C / 10 dias

Priming 5 g / litro

Descanso garrafa 10 dias / 20°C



Compre seu kit em www.brewbeershop.com.br

