



acervacandanga

ACervA Candanga

<https://linktr.ee/acervacandanga>

Dicas e sugestões sobre o estilo Ordinary Bitter

Marcelo Fenoll – mfenoll@gmail.com - (61) 98129-3793

Siga-nos no Youtube: bitly/fabrikaryt - Site: bitly/fabrikar



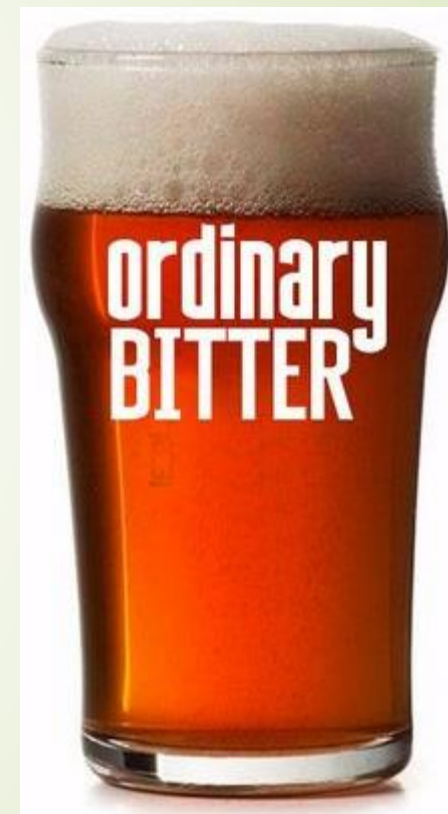
Bibliografia

- Designing Great Beers – Ray Daniels.
- Guia BJCP 2015.
- BYO Magazine no 150.
- Modern Homebrew Recipes - Gordon Strong.
- Radical Brewing - Randi Mosher.
- The Ultimate Almanac of World Beer Recipes / Weyrman.
- Pesquisas na Internet:
 - [https://www.levteck.com.br/tipo de cerveja/ordinary-bitter/](https://www.levteck.com.br/tipo-de- cerveja/ordinary-bitter/)
 - <https://www.growlermag.com/homebrew-recipe-extraordinary-ordinary-bitter/>
 - <https://www.hominilupulo.com.br/cervejas-caseiras/como-fazer-receita-bitter-ale/>
 - <https://homebrewacademy.com/ordinary-bitter-recipe/>
 - <https://byo.com/article/ordinary-bitter-style-profile/>
 - <https://learn.kegerator.com/how-to-brew-an-ordinary-bitter/>

Agenda

- Noções Gerais.
- Dicas para o Estilo.
- Dúvidas.

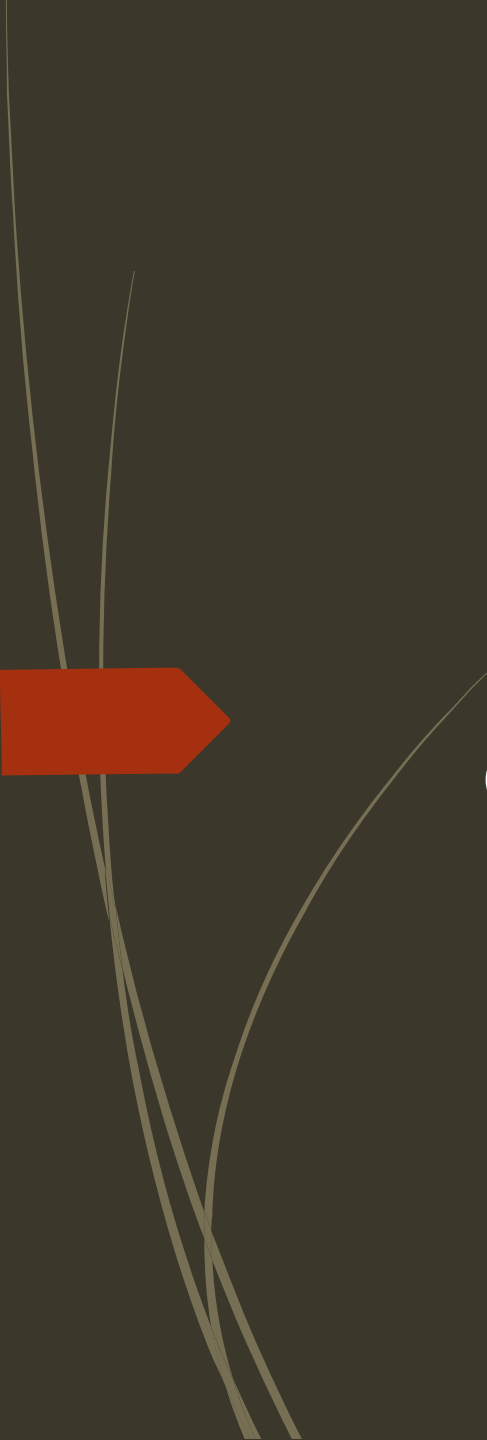
“A Standard / Ordinary Bitter é uma cerveja leve com um frutado suave, sua cor varia entre o amarelo claro e o cobre e seus melhores exemplos apresentam aroma de malte caramelado.” Larousse da Cerveja.



1. Noções Gerais

Características básicas do estilo Ordinary Bitter





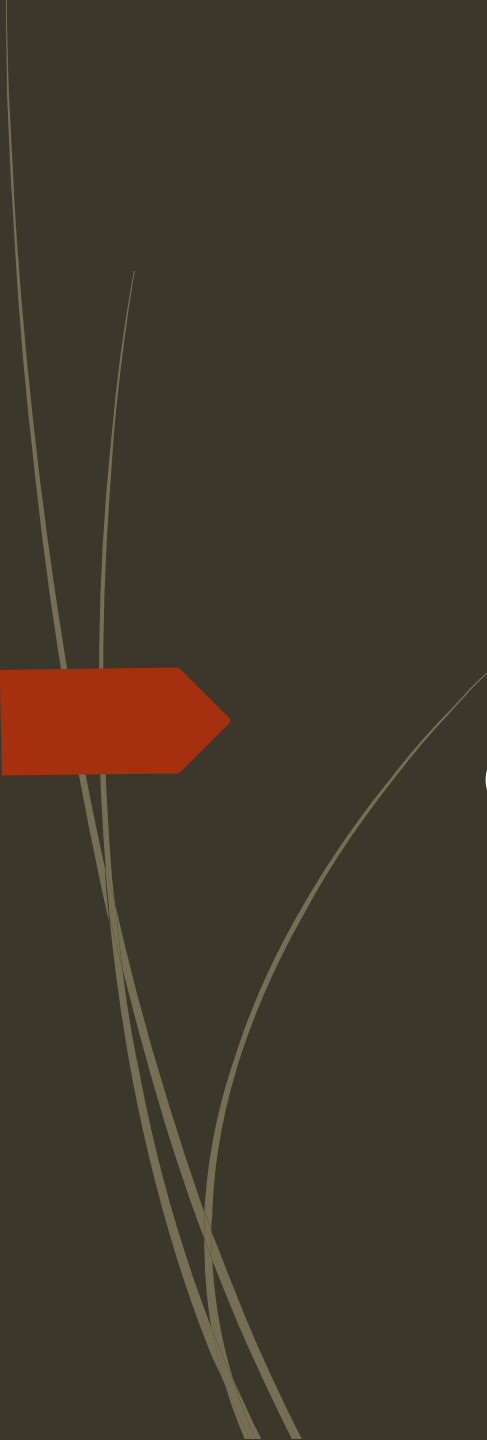
BJCP 11A. Ordinary Bitter

➤ **Impressão Geral:**

- Cerveja leve, “Session”, fácil de beber: baixa densidade, baixo nível de álcool, baixa carbonatação.
- O sabor maltado pode estar presente, mas sem ofuscar o amargor: razão BU:GU alta para contrabalancear o dulçor do malte (principalmente dos caramelos).

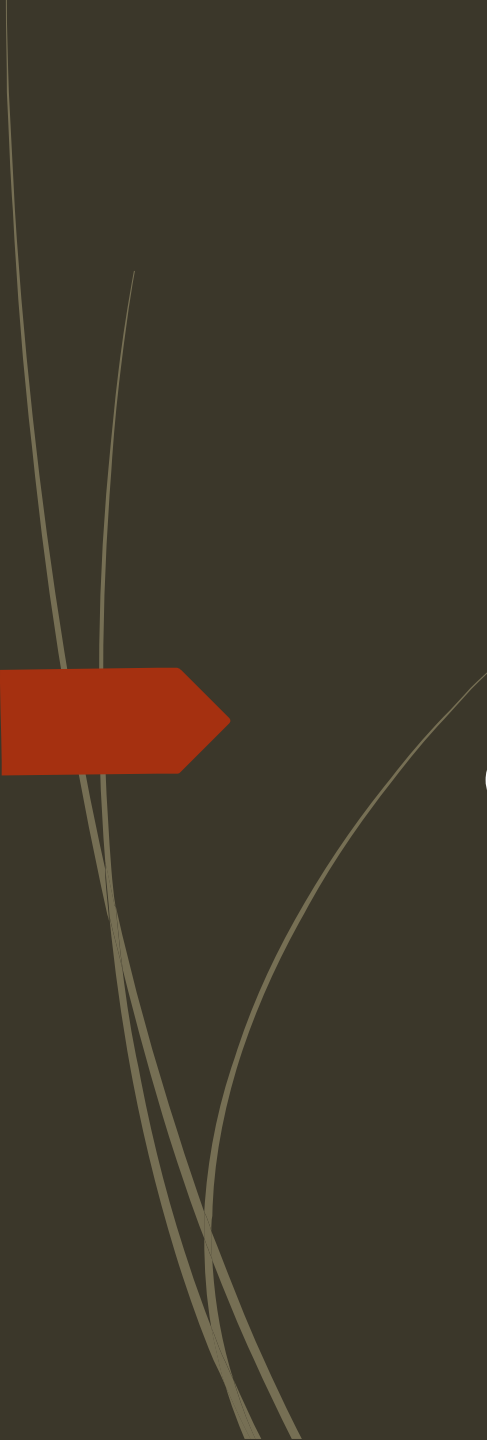
➤ **Aroma:**

- Baixo a moderado aroma de malte, às vezes perfil de caramelo (maltes Crystal).
- Complexidade de malte de pão (malte pale, maris otter), biscoito (malte biscuit) ou leve tostado (maltes torrados).
- Aroma de lúpulo moderado a nenhum: só lupulagem de amargor ou no máximo algo no final de fervura (nada de Dry Hopping). Pegada Floral, Terroso, Resinoso ou Frutado.
- Não apresenta diacetil, embora seja permitido um pouco.



BJCP 11A. Ordinary Bitter

- ▶ **Aparência:**
 - ▶ Âmbar claro ou acobreado.
 - ▶ Translúcida.
 - ▶ Colarinho branco a bege claro, de baixa a média formação (baixa carbonatação).
- ▶ **Sabor:**
 - ▶ Amargor médio a alto (razão BU:GU alta).
 - ▶ Ésteres frutados médios.
 - ▶ Pouco sabor de lúpulo (cuidado no final da fervura). Terroso, resinoso, frutado, floral.
 - ▶ Baixo a médio maltado, **final seco**. Pão, biscoito, leve tosta. Baixo a médio sabor de caramelo ou toffee (opcionais).
 - ▶ Equilíbrio para o amargo, sem ofuscar ao malte, ésteres e lúpulo.



BJCP 11A. Ordinary Bitter

- ▶ **Sensação de boca:**
 - ▶ Corpo médio a médio-baixo.
 - ▶ Carbonatação baixa a moderada.
- ▶ **Ingredientes Característicos:**
 - ▶ Malte pale, âmbar/cristal, opcional malte torrado para cor.
 - ▶ Adjuntos opcionais: açúcar, milho ou trigo.
 - ▶ Lúpulos de finalização: ingleses.
 - ▶ Levedura inglesa.
- ▶ **Dados técnicos:**
 - ▶ OG: 1.030-1.039.
 - ▶ FG: 1.007-1.011.
 - ▶ IBU: 25-35.
 - ▶ SRM: 8-14.
 - ▶ ABV: 3,2-3,8%.

2. Dicas para o estilo

Dicas gerais para Ordinary Bitter



Onde está o estilo Ordinary Bitter



Best Bitter

Special
Bitter

British
Golden Ale

Pale Ale

Ordinary
Bitter

Mild Ale

Brow Ale

Scotch
Ale



O que não é uma Ordinary bitter

- Não é uma lager, como uma Vienna Lager.
- Não é alcoólica, como uma Best Bitter ou EBS.
- Não é maltada como uma Best Bitter.
- Não é clara como uma Pale Bitter Alemã (5A a 5C) ou como uma Golden Ale, Summer Ale.
- Não é escura, como uma Brow Ale.
- Não é seca como uma Apa.
- Não tem aroma e sabor de lúpulo como uma Apa/IPA.
- Não é cítrica como uma Apa/IPA.
- Não é frutada como uma Belgian Ale.
- Não é amarga como uma IPA.



Dicas Gerais para o Campeonato

- ▶ Destaque-se dentre os outros:
 - ▶ Faça sua cerveja próxima ao limite superior 1.039 OG, 1.011 FG, 35 Ibu Amargor, 14 SRM cor e 3,8% álcool.
 - ▶ Use, com sabedoria, ingredientes que possam te destacar dos demais.
 - ▶ Exemplo: um pouco de centeio (1 a 5%) dará uma picância que harmoniza com terroso do lúpulo do estilo.
 - ▶ Saiba harmonizar os lúpulos.
 - ▶ Faça vários lotes (ao menos 3):
 - ▶ Faça lotes pequenos, só para o campeonato (ex 5L).
 - ▶ Escolha o melhor deles.
 - ▶ Faça blends para aumentar a complexidade ou arredondar a cerveja.
 - ▶ Faça uma receita mais simples e assertiva e outra bem complexa.





Malte

- ▶ Na Inglaterra, o malte base mais usado é o Maris Otter, sendo o Pale Ale o segundo mais usado.
 - ▶ Evite Pilsen (sabor “verde”, grão);
 - ▶ Vienna e Munich (cuidado pra não ficar muito maltado, podem subir muito o corpo) podem ajudar no corpo e na cor.
- ▶ Maltes cristais mais usados estão na faixa de 40°L de cor.
 - ▶ Marcas mais comuns: Crisp, Muttons, Thomas Fawcett
 - ▶ Alternativamente, temos a linha Cara (Carahell, Carared, Caraamber, Cara Gold, Abbey) ou Chateau (Melano, Biscuit, Cara Gold, Arôme, Crystal).
 - ▶ Linha Special também vai bem (B, W, X).



Malte

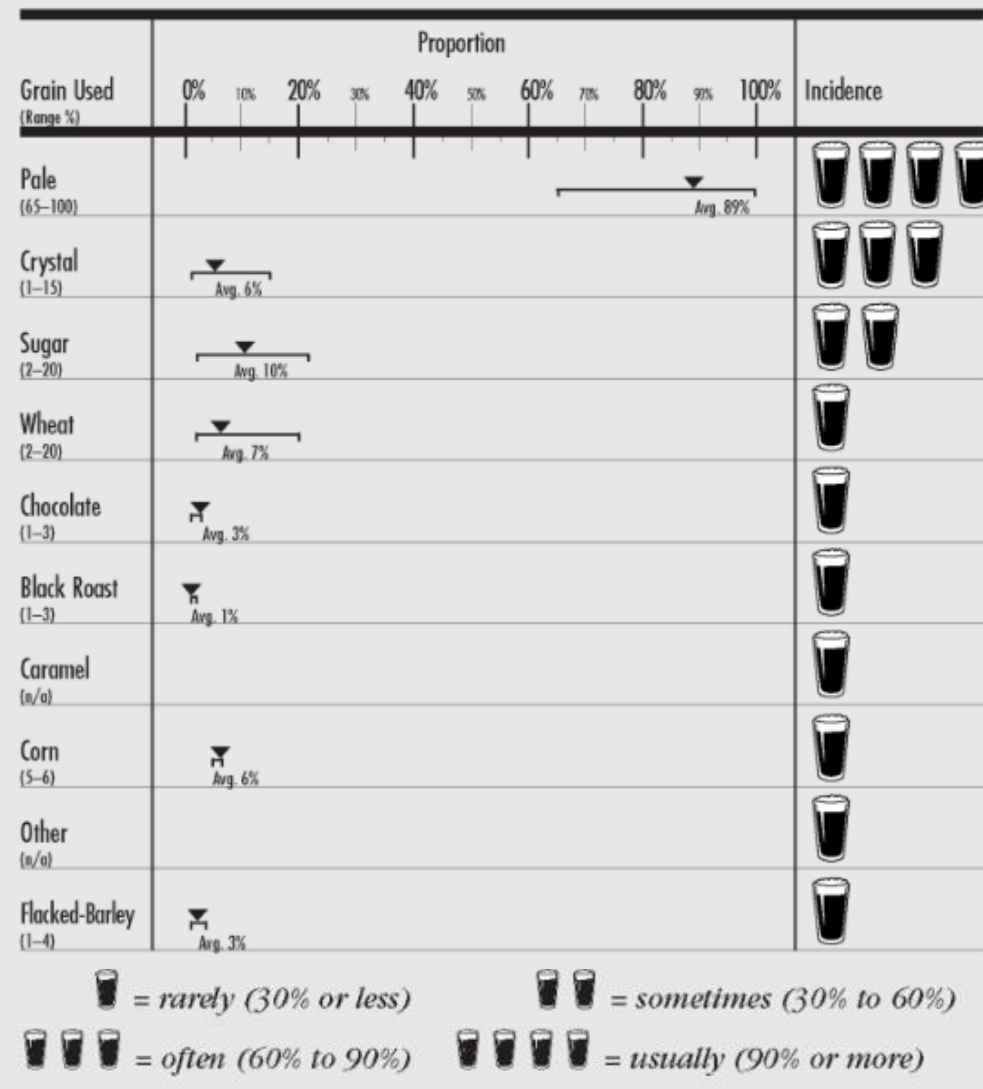
- ▶ Para adicionar cor, podemos usar Maltes torrados sem casca (0,5 a 1%):
 - ▶ Carafa Special I, II ou III.
 - ▶ Cuidado com cevada torrada.
 - ▶ Sinamar (extrato de malte com 8.000 EBC).
 - ▶ Se usar maltes com casca, faça extração à frio ou steeping após flame-out.
- ▶ Para sustentar corpo, além da temperatura de brassagem, você pode usar CapaPils, trigo ou cevada em flocos.

Uso de grão e adjuntos nas versões comerciais

- ➔ Média de 226 cervejas comerciais inglesas.

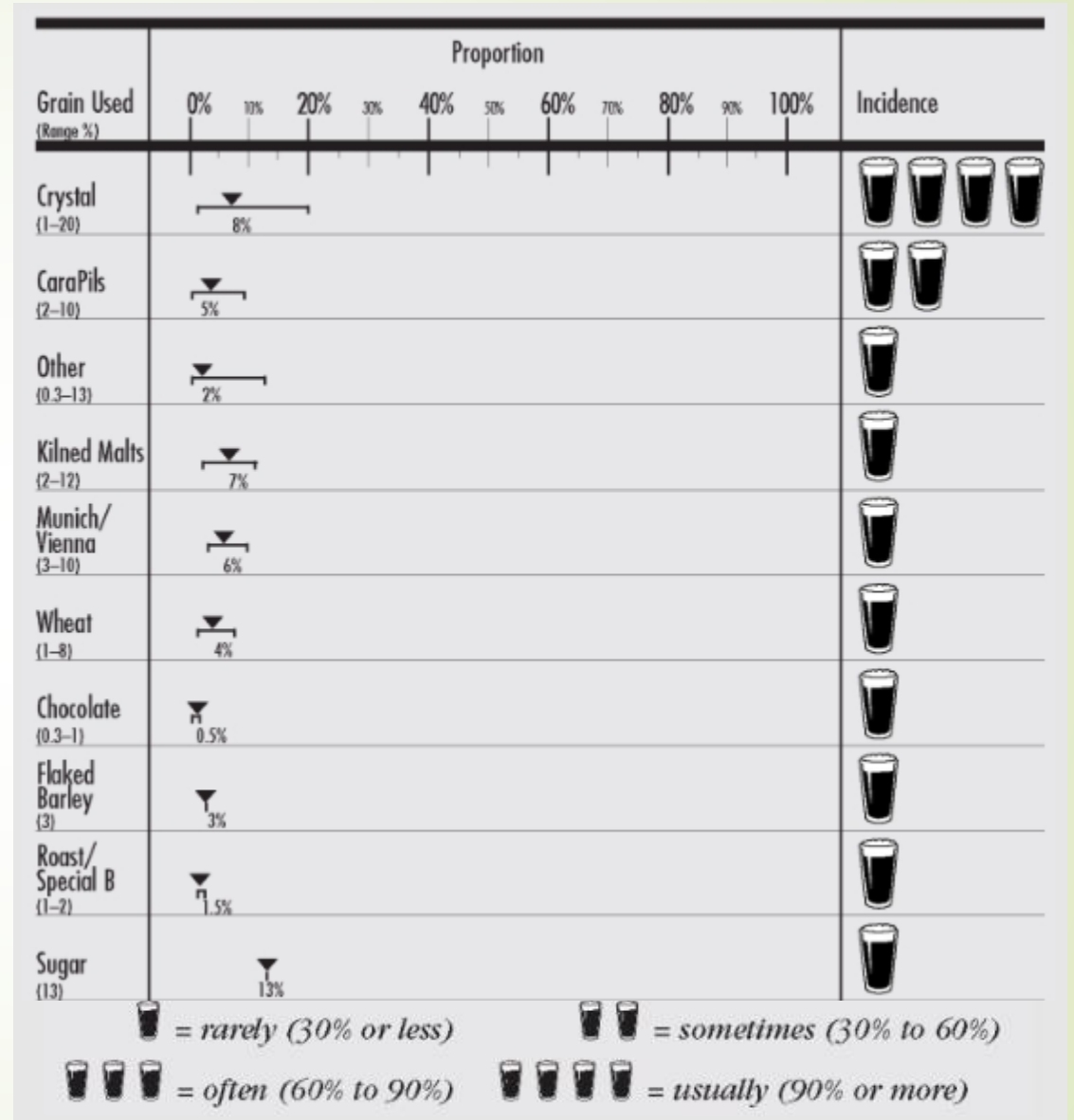


English Commercial Bitter Grain Bills



Uso de grão e adjuntos nas versões comerciais

- Média de 56 cervejas comerciais inglesas.



Lúpulo



- ▶ Use lúpulos neutros para amargor.
 - ▶ Admiral, Brewer's Gold, Challenger, Target.
 - ▶ Polaris, Magnun.
- ▶ Procure uma razão BU:GU mais alta.
- ▶ IBU: 25-35
- ▶ Use lúpulo inglês terroso, pinho ou floral para sabor/aroma.
 - ▶ **East Kent Golding, Fuggle**, Progress, First Gold, Golding, Pionner (mais cítrico).
- ▶ Evite lúpulos cítricos.
- ▶ Evite exageros na lupulagem de aroma/sabor.
 - ▶ 1 a 2g por litro são suficientes.
- ▶ Cuidado com dry hopping, normalmente não é utilizado.

Lúpulos mais usados comercialmente



Style	Goldings (%)	Fuggle (%)	Challenger (%)	Target (%)
Ordinary	79	52	36	14

Quão amarga é uma Ordinary Bitter?

IBU Values for NHC Second-Round Bitters and Pale Ales

Type	BU:GU Average	Min.	Max.	No. of Recipes
Ordinary bitter	1.28	1.28	1.28	1
Special bitter	0.73	0.58	1.07	5
ESB	0.86	0.50	2.05	12
Pale ale	0.91	0.58	1.12	6
IPA	1.10	0.61	1.64	15



The Real Ale Drinker's Almanac (Protz):

BU:GU médio: 0,8.

BU:GU: de 0,6 a 1,09.

Corresponde à 32 IBUs em 1.040 OG.

ALL
PurePitch™ WLP001

CALIFORNIA ALE YEAST

ESTD 1986
**WHITE
LABS**
PURE YEAST &
FERMENTATION

PurePitch™

"You're holding the industry's first pitchable yeast grown and delivered in the same package. Introducing White Labs' PurePitch, the result of a 5-year journey to create the absolute purest yeast ever. Yeast that's never been exposed to the environment, in its most perfect, and natural state."



Chris White, Ph.D.
CEO & Founder, White Labs

Net Vol. 33 mL

Levedura






- ▶ **Leveduras inglesas ligeiramente frutadas e de média fermentabilidade devem prevalecer.**
- ▶ **Secas:**
 - ▶ Fermentis S04 (+aten).
 - ▶ Mangrove M15 Empire Ale (-aten, frutas escuras), M36 Livery Bell Ale (+aten, pêra), M42 New World Strong Ale (++)aten, terrosa, nozes, laranja).
 - ▶ Lallemand London (-aten, neutra), Windsor (-aten, maçã, frutas tropicais), Nottingham (+aten, neutra).
- ▶ **Líquidas:**
 - ▶ Levteck 07 EnglishAle (+aten, neutra), LondonAle 13 (-aten, maçã e pêra), Residente Ale TB01 (-aten, muito frutada).
 - ▶ Bio 4 London (--aten, frutada), English Ale (--aten, frutada), Irish Ale (--aten, frutada), Scotch Ale (--aten, frutada), Edinburch (+aten, frutada), London Ale III (-aten, frutada),
 - ▶ Wyeast (1968), Whyte Labs WLP002 (muitas opções).

Água






➤ Perfil de Água tradicional Burton-on-Trent

- 294 ppm Ca, 24 ppm Mg, 24 ppm Na, 801 ppm SO₄, 36 ppm Cl, 366 Bicarbonatos.
- Bicarbonato alto gera sabor salgado residual, excesso de sulfatos e baixos cloretos poder dar hash no amargor.
- O excesso de bicarbonato também pode afetar o sabor arredondado do amargor.
- Sugestão: não deixar carbonatos exceder 50 ppm.
- Para 30L de água da cerveja, você usará aproximadamente:

➤ Mostura:

 15,00 g	Sulfato de Cálcio (Mostura)
 4,00 g	Sulfato de Magnésio (Mostura)
 0,70 g	Bicarbonato de Sódio (Mostura)
 0,50 g	Cloreto de Sódio (Mostura)
 0,40 g	Cloreto de Cálcio (Mostura)

Lavagem:

 15,00 g	Sulfato de Cálcio (Lavagem)
 4,00 g	Sulfato de Magnésio (Lavagem)
 0,70 g	Bicarbonato de Sódio (Lavagem)
 0,50 g	Cloreto de Sódio (Lavagem)
 0,30 g	Cloreto de Cálcio (Lavagem)





Mosturação

- Há quem sugira decocção para realçar o sabor maltado e com mais cor.
- Mas as principais receitas indicam rampas simples de alta fermentabilidade:
 - 65 a 67°C / 60 a 90 min.



Fermentação

- ▶ Precisa de um pouco de ésteres na fermentação.
- ▶ Fermentar ligeiramente mais alto (20~22°C) para maior caráter frutado.
- ▶ Cuidado com Acetaldeído, principal defeito encontrado.
 - ▶ Faça maturação mais quente (2 semanas no fermentador e 2 na garrafa).
- ▶ John Palmen sugere underpitching leve para realçar o frutado.
- ▶ Blend de leveduras podem ajudar num perfil mais complexo.

Fatores Chave



- Ajuste a água para a grande quantidade de Sulfato de cálcio exigido para o estilo.
- Use Maris Otter ou Pale Ale de qualidade como base.
- Inclua 5 a 8% de malte cristal ~40°L.
- Até 5% do grist pode incluir Munich, Vienna, Aroma, Biscuit, Victory ou malte tostado para aumentar a complexidade.
- Para ajustar o % ABV, pode ser usado até 10% de açúcar.
- Trigo (até 15%) e cevada em flocos (até 4%) podem ser usados também para corpo.
- Mosture entre 65 e 68°C.
- Use lúpulos ingleses. Fuffles, Goldings e Challenger são os mais usados.
- Use uma levedura que atenua na casa dos 70%.
- Faça uma carbonatação baixa.

Sugestões de Receitas

Receitas do estilo Special Bitter



Receitas que ganharam medalhas de ouro no campeonato NHC/EUA

FWH							
75 Min							
60 Min	East Kent Goldings			East Kent Goldings	East Kent Goldings	East Kent Goldings	East Kent Goldings
			Aurora				
45 Min		Brambling Cross					
30 Min							
15 Min	East Kent Goldings			East Kent Goldings			
10 Min							
5 Min	East Kent Goldings						
0 Min							
Dry Hop							

OG	1,04	1,04	1,034	1,037	1,04	1,048	1,039
FG	1,01	1,011	1,012	1,01	1,008	1,015	1,013
Mash Temp (F)	155	153	156	154	150	154	132, 154
Yeast	1028	Commercial London	1028	002	007	1968	002

Gordon Strong – receita para 25L

- OG 1.034, FG 1.008, IBU 27, SRM 8, ABV 3,4%, eficiência 70%.
- Ingredientes
 - 2.7kg Maris Otter
 - 900g Golden Promise
 - 170g Crystal 60
 - 60g Crystal 80
 - 15g Challenger 7% FWH
 - 15g Northdown 8% a 20 min
 - 30g Golding 5.5% a 5 min
 - 30g Golding 5.5% DH / 3 dias.
 - Levedura Wyeast 1968 London ESB.
- Processo
 - Água leve c/ 2ml de ácido fosfórico a 10%.
 - 5g de CaSO₄.
 - Mostura: 65°C/60 min e 76°C/15 min.
 - Fervura 60 min.
 - Fermentação iniciando em 17°C, terminando em 20°C após 5 dias.

Jamil Zainasheff – 19L

- ▶ OG 1.038, FG 1.011, IBU 32, SRM 10, ABV 3,6%, eficiência 70%.
- ▶ Pré-fervura: 26,5L e 1.033 SG.
- ▶ Ingredientes
 - ▶ 3,6Kg Pale Ale
 - ▶ 230g Cristal 120°L
 - ▶ 35g Kent Golding 5% a 60 min
 - ▶ 15g Kent Golding 5% a 1 min.
 - ▶ Levedura Wyeast 1968 London ESB, White Labs WLP002, Fermentis S-04.
- ▶ Processo
 - ▶ 110g Cevada torrada 50°L
 - ▶ 15g Kent Golding 5% a 30 min.
 - ▶ Mostura: 67°C/60 min e 76°C/15 min.
 - ▶ Fervura 60 min.
 - ▶ Fermentação em 20°C por 10 dias.

Cerveja Monstro

- ▶ Recomenda a decocção:
 - ▶ Aumenta a cor e sabor do malte (caramelização).
- ▶ Receita:
 - ▶ 90% malte Pale Ale.
7,5% malte de trigo.
2,5% malte Munich.
31 IBUs lúpulo Warrior (60mins).
1 tablete de whirlfloc (15 mins).
Levedura London Ale White Labs #WLP013.
 - ▶ Mosturação à 67°C.
Decocção com 1/3 do malte.
Fermentação por 13 dias à 20°C.
Maturação à 1°C.
 - ▶ OG 1.037, FG 1.011, 3,3% ABV.
- ▶ <http://cervejamonstro.com/tag/cerveja-inglesa/>



Receita Marcelo

1,500 kg	Pale Ale Maris Otter Extra (Crisp) (3,9 EBC)	45,5 %
0,600 kg	Carapils (3,0 EBC)	18,2 %
0,500 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	15,2 %
0,250 kg	Crystal Light - 45L (Crisp) (88,7 EBC)	7,6 %
0,150 kg	Carafa Special I (Weyermann) sem casca (650,1 EBC)	4,5 %
0,100 kg	Biscuit Malt (45,3 EBC)	3,0 %
0,200 kg	Sugar, Table (Sucrose) [Fervura] (2,0 EBC)	6,1 %
20 g	Admiral [13,90 %] - Fervura 60,0 min	30,6 IBUs
30 g	Fuggle [4,50 %] - Fervura 0,0 min	6,9 IBUs
1,0 pkg	London ESB (Bio4 #SY030) [50 ml]	-

Nome	Descrição	Temper...	Duração
Sacarificação Beta Amilase	Adicionar 16,00 L de água a 70,5 C	67,0 C	75 min
Sacarificação Alfa amilase	Aquecer até 70,0 C no decurso de 15 min	70,0 C	20 min
Mash Out/Recirculação	Aquecer até 78,0 C no decurso de 10 min	78,0 C	15 min

Fermentação e Maturação

Fermentação Primária	<input type="text" value="7,00"/> dias	Temperatura Inicial	<input type="text" value="20,0"/> C ●
		Temperatura Final	<input type="text" value="22,0"/> C ●
Dry Hopping	<input type="text" value="0,00"/> dias	Temperatura Inicial	<input type="text" value="22,0"/> C ●
		Temperatura Final	<input type="text" value="22,0"/> C ●
Cold crash	<input type="text" value="10,00"/> dias	Temperatura Inicial	<input type="text" value="22,0"/> C ●
		Temperatura Final	<input type="text" value="1,0"/> C ●
Envase/Carbonatação	<input type="text" value="15,00"/> dias	Temp. de Armazenagem	<input type="text" value="1,0"/> C ●
		Temp. Final de Armazenagem	<input type="text" value="1,0"/> C ●

Guia de estilo	Ordinary Bitter ▾	
GO Prevista	<input type="text" value="1,039"/> SG	<input type="text" value="1,030-1,039"/> SG
Amargor Previsto	<input type="text" value="36,3"/> IBUs	<input type="text" value="25,0-35,0"/> IBUs
Cor Prevista	<input type="text" value="27,5"/> EBC	<input type="text" value="15,8-27,6"/> EBC
ABV Previsto	<input type="text" value="3,9"/> %	<input type="text" value="3,20-3,80"/> %

<https://beersmithrecipes.com/viewrecipe/3487502>

Links para outras receitas

- ▶ <https://www.brewersfriend.com/styles/ordinary-bitter/>
- ▶ <https://beersmithrecipes.com/searchrecipe?term=ordinary+bitter>
- ▶ <https://beerandbrewing.com/off-the-cuff-ordinary-bitter-recipe/>

3. Dúvidas?

Dicas gerais para Ordinary Bitter



Não perca nossa seção de Promoções! Só coisa boa!!! [Ir para promoções](#)

Fabrikar Cerveja Artesanal! [Página inicial](#) [Aulas gratuitas](#) [Aulas avançadas](#) [Aulas avançadas - ementa](#) [Aulas presenciais](#) [Promoções](#) [Palestras e Workshops](#) [Fotos](#)

Realize seu sonho de fazer Cerveja Artesanal sem sair de casa!!!

Bemvindo ao curso de cerveja arte... Assistir m... Compartilh...

Oiá!

Você gosta de cerveja artesanal? Sim, aquela bem feita, diferente do que costuma beber por aí...

Que tal aprender a fazer sua própria cerveja?

Se você quer conhecer esse magnífico hobby, seu momento chegou.

Venha aprender como transformar cevada na melhor bebida do mundo!

MEMBROS

CURSO DE CERVEJA ARTESANAL

APRENDA TUDO SOBRE

CERVEJA ARTESANAL

R\$ 12x **47,00**

COMECE AGORA

*95 dias de Acesso

DICAS INÉDITAS **BÔNUS EXCLUSIVOS**

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO INCLUSO

Fale conosco, nós est...

bit.ly/fabrikar ou cursodecervejaartesanal.net
Assine e dê o seu joinha.

Valeu galera e até a próxima!!!