



CZECH LAGER

Dicas e Sugestões

Andreas Nagl



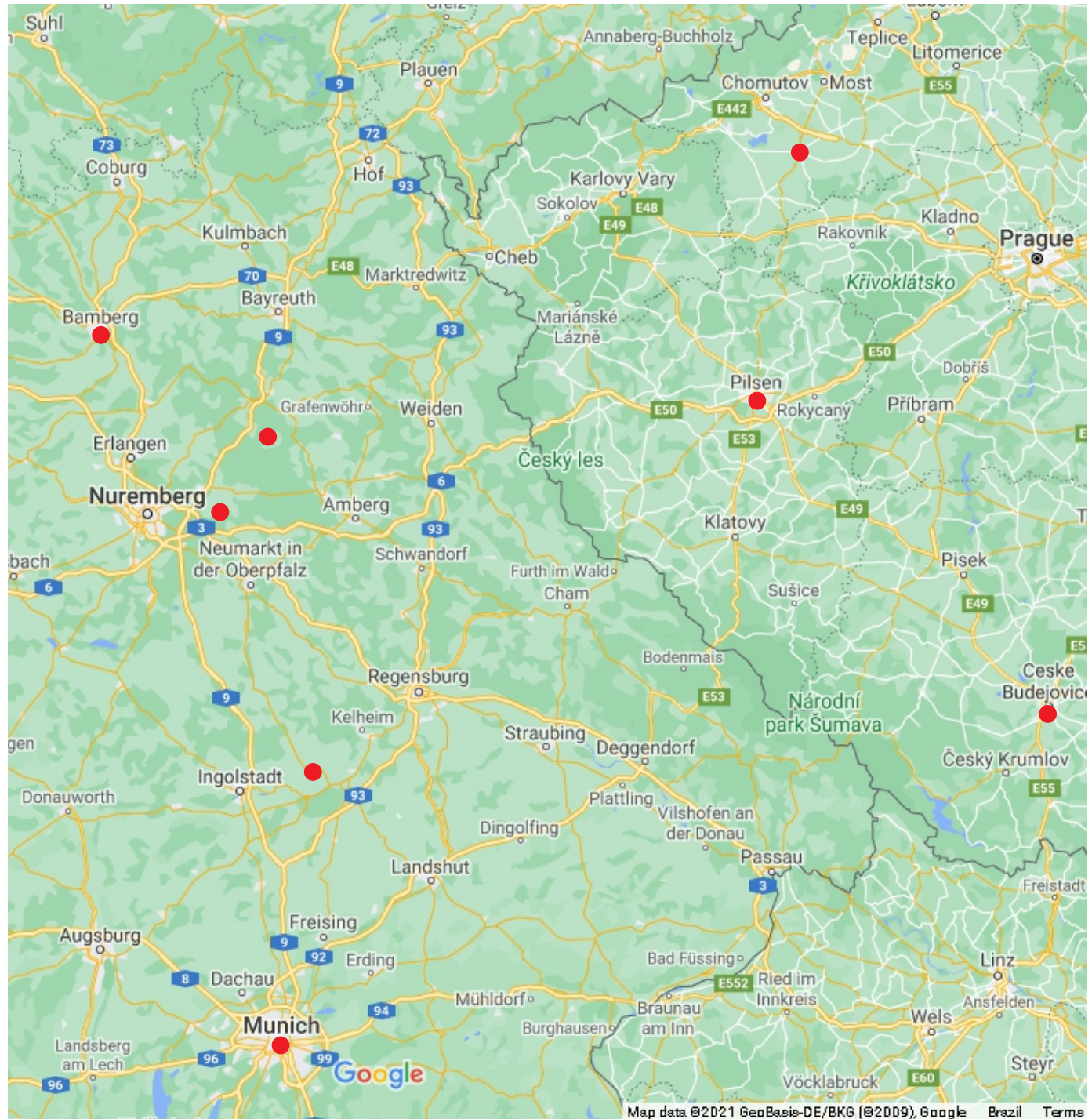
Josef Groll

- 1842 foi chamado para fazer uma cerveja na cidade de Pilsen
- Características: baixa fermentação, maltes claros e maturação longa
- Imigrantes alemães da época levaram o estilo para os EUA, fato que acabou popularizando a Pilsen mundialmente

https://pt.wikipedia.org/wiki/Josef_Groll



HISTÓRIA



Czech Lager

- Alto drinkability
- Coloração clara
- Leve a medianamente maltada
- Amargor médio, sem adstringência
- Sabor perceptível de lúpulos aromáticos tradicionais

- Exemplos comerciais



Água

- Baixa dureza
- Brasília possui baixa dureza na água, porém sugiro aumentar o cálcio, em pelo menos 50ppm, fazendo adição de cloreto de cálcio. (60 gramas/100L água)

Malte

- 100% malte Pilsen e decocção
- Extrato de 10,5 - 12% (1042 - 1048). Sugestão de 11 plato, pois é para ser uma cerveja com alto drinkability
- Dica: colocar um pouco de Malte Acidificado (50g em uma mostura de 4kg) gerando pH na faixa de 5,5 - 5,6



Mostura

- Decocção: parcial até 80% do malte
- Começar com água/malte de 3 para ter reserva para esfriar o mosto que foi para decocção parcial
- Infusão: trabalhar com água/malte de 4
- Correção de cor e sabor: adicionar um pouco de malte mais escuro, Munique, Caramelizados ou Carafa
- Importante: mostura mais extensa para que seja garantida alta atenuação
- Sugestão: arriar o malte em temperatura ambiente, subir até 62 graus (15min), aumentar para 65 graus (15min), aumentar para 72 graus (40min) e finalizar com mash out a 78 graus
- Conselho: NÃO fazer rampa única



Fervura

- Pelo menos 70 min
- Nos últimos 10min pode ajustar o pH para 5,2 com ácido láctico, fosfórico ou malte acidificado

Lupulagem

- Essas cervejas são muito definidas pela lupulagem
- IBU: na faixa de 25
- Não utilizar lúpulos de alto teor de alfa.
- Lúpulos tradicionais, podendo abrir mão da adição tardia (aromática)
- Opções: Saaz, Sladek, Spalter Select, Mittelfrueh, Tettninger, Styrian Golding, Savinjsky Golding



Fermentação

- Baixa Fermentação
- Preferencialmente fria e devagar (8 - 9 graus). Se for usar a levedura pela 1ª vez, pode ir até 9 - 10 graus.
- Diacetil presente: manter a temperatura de fermentação por mais tempo ou subir um pouco para acelerar
- Diacetil baixo ou imperceptível: não precisa subir a temperatura
- Um pouco de diacetil é aceitável (menos em Helles)
- Baixar a temperatura lentamente, não fazer cold crash



Clarificação

- Não deve ser turva
- Gelatina: melhor opção para quem faz em casa
- Cervejas engarrafadas para concurso: encher através de contra pressão ou clarificar com gelatina e fazer priming
- Importante: informar no rótulo que foi feito com priming e que deverá ser servida com cuidado



20 Litros, infusão

Extrato Original: 11,5 Plato

- 3,6kg (90%) Malte Pilsen Agrária
- 0,4kg (10%) Malte Carahell Weyermann
- 50g Malte Acidificado Weyermann
- 25 IBU: Saaz (60min)
- 2 sachês Diamond (Lallemand)

Candango Bräu

📞 61 98133.2401

📷 @candangobrau

www.candangobrau.com.br



20 Litros, infusão

Extrato Original: 11,5 Plato

- 3,6kg (90%) Malte Pilsen Agrária
- 0,4kg (10%) Malte Carahell Weyermann
- 50g Malte Acidificado Weyermann
- 25 IBU: Saaz (60min)
- 2 sachês Diamond (Lallemand)

Candango Bräu

 61 98133.2401

 @candangobrau

www.candangobrau.com.br

