



# BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤

## Passo 1 PREPARAÇÃO



## Passo 5 EBULIÇÃO



## Passo 2 BRASSAGEM



## Passo 6 ARREFECIMENTO



## Passo 3 FILTRAÇÃO



## Passo 7 FERMENTAÇÃO



## Passo 4 ENXAGUAMENTO



## Passo 8 ENGARRAFAMENTO





**Obrigado por ter adquirido um produto Brew Monkey®!**

**Está prestes a experimentar por si próprio que fazer cerveja é muito divertido e, acima de tudo, fácil.**

Este kit contém todos os ingredientes necessários para fazer a sua primeira cerveja. Verifique se o seu kit está completo, se faltar alguma coisa ou se estiver partido, informe-nos. Abra a torneira do seu balde e verifique, enchendo-o de água, se o balde não tem fugas. Para além disso, há uma regra de ouro: trabalhar sempre limpo e esterilizado!

Estas instruções destinam-se ao fabrico de 5 litros de cerveja. Se quiser fazer 10, 20 ou 30 litros, multiplique a quantidade de água por 2, 4 ou 6, respetivamente. Também encontrará vídeos de instruções úteis no nosso sítio [Web.brewmonkey.nl](http://Web.brewmonkey.nl) e no YouTube para o guiar durante o processo. Verá que é muito fácil! Gostamos de partilhar experiências de cervejeiros caseiros, por isso gostaríamos que gostasse da nossa página no Facebook.

Também temos uma comunidade no Facebook (Brew Monkey Brewers) à qual se pode juntar gratuitamente. Pode colocar todas as suas questões e partilhar os seus sucessos cervejeiros aqui!

Agradecemos que deixasse uma avaliação e/ou um comentário sobre a sua experiência com a encomenda. Pode fazê-lo na nossa página Trustpilot, no Google ou no parceiro onde encomendou o produto. Desta forma, também ajuda diretamente outros fabricantes de cerveja a tomar a sua decisão. Fazemos tudo o que está ao nosso alcance para manter a nossa pontuação elevada, fornecendo um produto de alta qualidade com o melhor serviço.

Ficou entusiasmado após a sua primeira sessão de fabrico de cerveja? Então, porque não encomendar também um pacote de ingredientes soltos para poder fabricar um tipo diferente de cerveja.

Se tiver alguma dúvida, estamos facilmente acessíveis através do WhatsApp e dos canais habituais das redes sociais.

Boa sorte e divirtam-se a fazer cerveja!

Saúde!  
Brew Monkey®



# MANUAL

para 5 litros de cerveja

## Passo 1 PREPARAÇÃO



## Passo 2 BRASSAGEM



## Passo 3 FILTRAÇÃO



## Passo 4 ENXAGUAMENTO



### Tudo começa com a preparação correcta.

- Certifique-se de que tem os materiais necessários: 2 grandes panelas de sopa (pelo menos 8 litros cada), uma chaleira, um coador, um termómetro, uma balança, um agitador e possivelmente um hidrómetro e um copo de medição. Não vai precisar de garrafas de cerveja durante várias semanas.
- Verifique se o seu kit de ingredientes está completo (ver páginas 6 a 11 para o cartão de receitas da sua cerveja).
- Finalmente, certifique-se de que tem muitos cubos de gelo e/ou elementos de arrefecimento prontos.

Trabalhar de forma limpa e higiénica é a parte mais importante do processo de fabrico de cerveja, por isso limpe sempre bem o seu equipamento antes de o utilizar. Especialmente depois de ter fervido e o "mosto" ter arrefecido, é necessário trabalhar de forma esterilizada.

### Em primeiro lugar, vai fazer a brassagem.

- Encha um recipiente com água da torneira para a brassagem (o "panela de brassagem"), a quantidade necessária pode ser encontrada no cartão de receitas da sua cerveja (ver páginas 6 a 11).
- Aqueça a água da torneira até à primeira temperatura indicada no esquema de brassagem do seu cartão de receita.
- Quando tiver atingido esta temperatura, adicione todo o malte fornecido e mexa contínua e cuidadosamente com uma concha.
- De seguida, siga as temperaturas e os tempos indicados no esquema de brassagem.
- Durante os últimos 10 minutos de "brassagem", coloque uma panela extra (3ª) ou uma chaleira e certifique-se de que a água está aquecida entre 70 °C - 78 °C. Pode encontrar a quantidade de água que precisa de aquecer no cartão de receitas da sua cerveja em "água de enxaguamento".

Durante este processo, são libertadas enzimas que convertem o amido presente em açúcares fermentáveis. Uma vez que estão presentes diferentes enzimas, cada uma com uma temperatura óptima, é necessário fazer a brassagem a diferentes temperaturas.

### Agora vai filtrar, onde é importante deixar o mosto o mais claro possível.

- Utilize um coador à volta do qual pode esticar um saco de lavagem como filtro extra, se necessário.
- Coloque o escorredor sobre uma panela vazia de pelo menos 8 litros (a "panela de ebulição") e depois verta cuidadosamente o malte da "panela de brassagem" através dele.

O processo de filtragem é necessário para separar a solução aquosa cheia de açúcares e de proteínas decompostas (o chamado "mosto") dos resíduos de malte. O mosto contém partículas de palha, germes e outras substâncias que não foram decompostas pelas enzimas.

### Depois de filtrares, deves enxaguar com a "água de enxaguamento" que acabaste de aquecer.

- Certifique-se de que começa a enxaguar mesmo antes de a filtragem ter terminado, desta forma evita que o oxigénio chegue ao seu resíduo de malte.
- Com o seu agitador, alise o resíduo de malte para que fique bem distribuído no coador.
- Em seguida, verifique se a "água de enxaguamento" necessária atingiu uma temperatura entre 70 °C e 78 °C e verta-a lentamente sobre o resíduo de malte.
- Quando o resíduo de malte estiver suficientemente escorrido, pode deixá-lo arrefecer e deitá-lo fora.

Com o enxaguamento, obtém-se o maior número possível de açúcares fermentáveis do malte. Uma água demasiado fria deixa demasiados açúcares no malte, o que não é desejável. A água demasiado quente tem um efeito negativo no sabor.

## Passo 5 EBULIÇÃO



### Leve o mosto a uma fervura suave, uma vez que demasiado mosto evaporará se for fervido com demasiada força.

- Certifique-se de que a tampa está sempre ligeiramente inclinada sobre a panela, o que permite a evaporação de voláteis indesejados.
- Adicione uma ou mais saquetas de lúpulo durante o processo de fervura. A quantidade de lúpulo que deve adicionar e em que fase pode ser encontrada no cartão de receitas da sua cerveja (ver páginas 6 a 11).
- Dependendo da carta de receitas, adicione açúcar ou outras especiarias nos últimos 5 minutos do processo de fervura.
- Se pensa que vai ter menos de 5 litros, pode adicionar água quente nos últimos 5 minutos do processo de fervura.
- Limpe a sua "panela de brassagem", o balde, a torneira, o fecho de água e o termómetro com água morna e soda/sabão (ou Chemipro Oxi).
- Enxaguar com água morna (ou utilizar Chemipro San) e colocar a torneira no balde com um anel de borracha de cada lado. Aperte bem o anel e feche a torneira.
- Em seguida, verta o mosto para a "panela de brassagem" e tente deixar o máximo possível de resíduos de lúpulo e de trub (proteínas que floculam durante a ebulição) na "panela de ebulição".

Durante o processo de ebulição, formam-se ácidos alfa. Isto cria os aromas e o sabor amargo da sua cerveja.

## Passo 6 ARREFECIMENTO



### Após a ebulição, o mosto quente deve ser arrefecido.

- Para evitar a contaminação da cerveja com bactérias, é extremamente importante trabalhar de forma estéril a partir de agora e arrefecer o mosto até 20 °C - 25 °C o mais rapidamente possível.
- Encha o lava-loiça com água fria, elementos de arrefecimento e cubos de gelo. Coloca a "panela de brassagem" neste recipiente e certifica-te de que não entra água aqui!
- Muda a água fria de vez em quando para que o mosto arrefeça mais rapidamente e mede a temperatura regularmente. O processo de arrefecimento pode demorar até 15 a 30 minutos.

Durante o arrefecimento, é extremamente importante trabalhar com materiais limpos e esterilizados!

## Passo 7 FERMENTAÇÃO



### Deite o mosto no seu balde de fermentação limpo e esterilizado.

- Tente verter o mosto o mais límpido possível, mais uma vez sem resíduos de lúpulo e de trub.
- Se tiver um hidrómetro, meça agora a gravidade específica inicial, enchendo um copo de medição com mosto e colocando um hidrómetro no mesmo. Depois registre os valores da gravidade específica.
- A diferença entre a gravidade específica inicial (antes da fermentação) e a gravidade específica final (após a fermentação) dá uma indicação do grau de fermentação, por um lado, e uma estimativa da percentagem aproximada de álcool, por outro. Os valores de gravidade específica mencionados são directrizes e podem divergir da realidade.
- Para evitar que a cerveja seja infetada, não volte a deitar o mosto no balde.
- De seguida, adicione a saqueta de levedura ao balde e mexa bem com uma colher esterilizada ou agite o balde com a tampa colocada.
- Em seguida, feche completamente o balde e, se necessário, tape-o com fita adesiva para evitar que a tampa se solte. Coloque o selo de água (¾ cheio de água) na abertura da tampa, mas certifique-se de que não toca na cerveja.
- Colocar o balde numa sala escura com uma temperatura entre 20°C e 22°C durante 2 a 3 semanas.
- Após cerca de 10 horas, a fermentação principal começa e pode ver a água no selo de água a borbulhar. Se o selo de água não borbulhar, isso não significa necessariamente que a fermentação não tenha começado. Passados alguns dias, a fermentação principal transforma-se em fermentação secundária.
- Após 2 a 3 semanas, meça a gravidade específica final batendo um pouco de cerveja. A fermentação principal termina quando a gravidade específica tem um valor constante durante 2 dias. Mede-se a percentagem de álcool com a seguinte fórmula: ((gravidade específica inicial - gravidade específica final) x 0,136) + 0,3. Se não tiver um hidrómetro, pode assumir que a fermentação termina ao fim de 3 semanas.

É possível colocar o balde no frigorífico durante mais uma semana para atrasar a fermentação após 3 semanas. Isto fará com que a cerveja fique mais clara e saborosa.



## Passo 8 ENGARRAFAMENTO



### **Após a fermentação, podes começar a engarrifar.**

- O engarrifamento demasiado cedo pode resultar em demasiada pressão de dióxido de carbono, o que provoca a explosão das garrafas.
- Se houver demasiado sedimento no seu balde, pode transferir cuidadosamente a cerveja para uma panela esterilizada. Em seguida, lave bem o balde e volte a deitar a cerveja nele.
- Agora é necessário adicionar água açucarada à cerveja, dissolvendo o açúcar em água a ferver. Por litro, dissolva 15 ml (incluindo 6 g de açúcar) em água fervida. Assim, se tiver 5 litros de cerveja que sobraram após o processo de fabrico, comece com 30 gramas de açúcar e adicione água até atingir 75 ml de água açucarada. Em seguida, deixe ferver.
- Esta água açucarada é adicionada ao balde, para garantir a fermentação secundária na garrafa.
- Em seguida, enche as garrafas (limpas e esterilizadas!) com a torneira até 2 centímetros abaixo do bordo.
- Feche as garrafas com o dispositivo de tamponamento e as tampas de coroa (ou use garrafas com tampa basculante, se não tiver este dispositivo). Depois, vire-as ao contrário durante algum tempo e guarde-as a 20 °C durante 2 a 3 semanas.
- Pode abrir um já, mas quanto mais tempo esperar, mais saboroso fica!

Tenha em atenção que pode ocorrer "jato" durante a abertura. Trata-se de uma grande quantidade de espuma que sai das garrafas. Isto ocorre frequentemente em caso de infeção ou de engarrifamento demasiado cedo. Por isso, o conselho é abrir as primeiras garrafas no lava-loiça.

# RECEPÇÕES



GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
INICIAL

1049

GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
FINAL

1012

TEOR DE  
ÁLCOOL

+/-5,3%

A cerveja branca é uma cerveja belga de fermentação superior que recebe o seu nome devido à sua cor. A cerveja tem um sabor agridoce e picante, frequentemente com coentros e casca de laranja. Na receita, utilizamos flocos de trigo feitos de trigo não maltado. Estes dão à cerveja um sabor mais encorpado e melhoram a espuma. O teor alcoólico situa-se geralmente entre 5 e 6%.

## INGREDIENTES

### Incluído

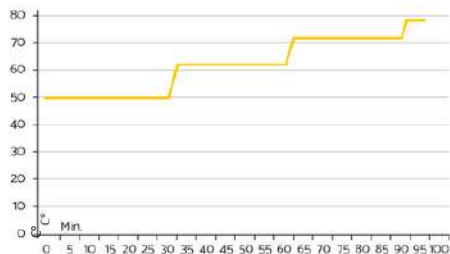
- 1 saco de malte Pilsner
- 1 saco de malte White
- 1 saco de flocos
- 7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levedura em pellets Brew Monkey White/Weizen

### Adicionar

- 3,7 litros de “água de brassagem”
- 1,9 litros de “água de enxaguamento”
- Possivelmente 1,5 gr. Coentros
- Possivelmente 1,5 gr. de casca de laranja seca

A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

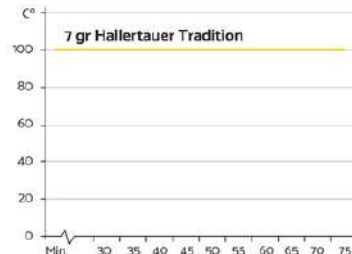
### PROGRAMA DE BRASSAGEM



**Total 95 min.**

- 50 °C 30 min.
- 62 °C 30 min.
- 72 °C 30 min.
- 78 °C 5 min.

### PROGRAMA DE EBULIÇÃO



**Total 75 min.**

- 7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition 75 min.
- Opcional: coentros e casca de laranja 5 min.



GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
INICIAL

1054

GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
FINAL

1014

TEOR DE  
ÁLCOOL

+/-5,7%

Quando se diz Weizen, diz-se trigo! Weizen significa literalmente trigo em alemão. A cerveja Weizen tem de cumprir a Reinheitsgebot e, por isso, tem de conter pelo menos 50% de malte de trigo e não pode conter quaisquer ervas ou frutos. Felizmente, a quantidade de malte de trigo permite obter uma espuma espessa e agradável. A percentagem de álcool é normalmente de cerca de 5%. Zum wohl!

## INGREDIENTES

### Incluído

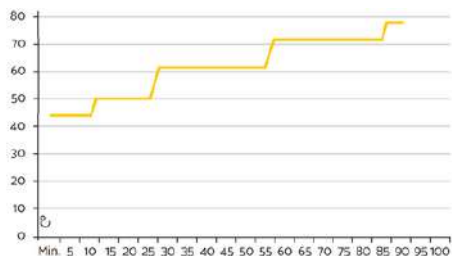
- 1 saco de malte pilsner Weizen
- 1 saco de malte de trigo
- 7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levedura em pellets Brew Monkey White/Weizen

### Adicionar

- 3,8 litros de “água de brassagem”
- 1,9 litros de “água de enxaguamento”

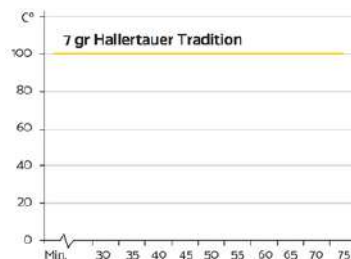
A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

### PROGRAMA DE BRASSAGEM



**Total** 90 min.  
44 C 10 min.  
50 C 15 min.  
62 C 30 min.  
72 C 30 min.  
78 C 5 min.

### PROGRAMA DE EBULIÇÃO



**Total** 75 min.  
7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition



GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
INICIAL

1051

GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
FINAL

1013

TEOR DE  
ÁLCOOL

+/-5,7%

A India Pale Ale (IPA) é um estilo de cerveja da categoria das Pale Ale. É uma cerveja com muito lúpulo e, por conseguinte, frequentemente muito amarga. Além disso, a IPA também se caracteriza pelos seus sabores frutados que matizam as notas amargas. Normalmente, a IPA tem um teor alcoólico mais elevado, entre 5 e 7,5%.

## INGREDIENTES

### Incluído

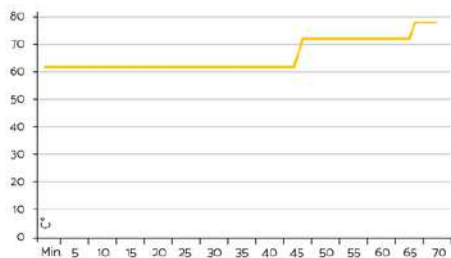
- 1 saco de malte Pilsner
- 1 saco de mistura de malte IPA
- 10 gr. Lúpulo Cascade
- 7 gr. Lúpulo Magnum
- 5 gr. Levedura em pellets Brew Monkey IPA

### Adicionar

- 5 litros de “água de brassagem”
- 2 litros de “água de enxaguamento”
- 67 gr. Açúcar de cana

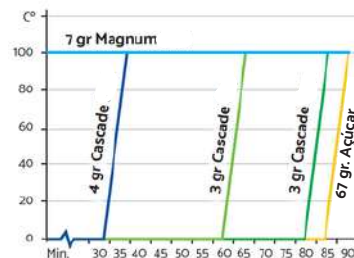
A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

### PROGRAMA DE BRASSAGEM



**Total** 70 min.  
62 C° 45 min.  
72 C° 20 min.  
78 C° 5 min.

### PROGRAMA DE EBULIÇÃO



**Total** 90 min.  
7 gr. Lúpulo Magnum 90 min.  
4 gr. Lúpulo Cascade 60 min.  
3 gr. Lúpulo Cascade 30 min.  
3 gr. Lúpulo Cascade 10 min.  
67 gr. Açúcar de cana 5 min.





GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
INICIAL

1074

GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
FINAL

1013

TEOR DE  
ÁLCOOL

+/-6,4%

As cervejas louras são cervejas de elevada fermentação e têm uma cor entre o louro e o âmbar claro. A nossa cerveja é uma loira forte e tem normalmente um teor alcoólico entre 8 e 8,5%. As cervejas louras têm um travo ligeiramente amargo. A adição de açúcar extra aumenta o teor alcoólico.

## INGREDIENTES

### Incluído

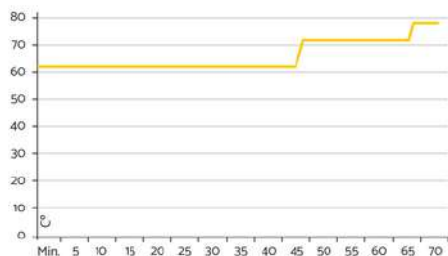
- 1 saco de malte Pilsner
- 1 saco de mistura de malte Blond
- 22 gr. Lúpulo Styrian Goldings
- 5 gr. Levedura de grão Brew Monkey Blond / Triple / Dark

### Adicionar

- 5 litros de “água de brassagem”
- 2 litros de “água de enxaguamento”
- 60 gr. Açúcar cristal

A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

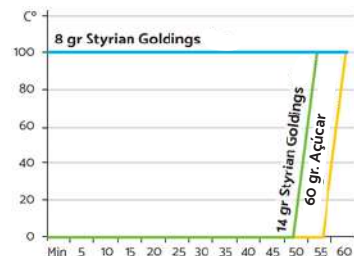
### PROGRAMA DE BRASSAGEM



**Total 70 min.**

62 C°  
72 C°  
78 C°

### PROGRAMA DE EBULIÇÃO



**Total 60 min.**

8 gr. Lúpulo Styrian Goldings  
60 min.  
14 gr. Lúpulo Styrian Goldings  
10 min.  
60 gr. Açúcar cristal  
5 min.



GRAVIDADE ESPECÍFICA INICIAL	GRAVIDADE ESPECÍFICA FINAL	TEOR DE ÁLCOOL
1079	1012	+/-8,2%

As cervejas Tripel são cervejas de fermentação superior pesada e têm uma cor amarelo-acastanhada. Normalmente, têm um elevado teor alcoólico, entre 7,5% e 9%. O sabor é doce e fortemente maltado e lupulado. Na nossa receita, é adicionado açúcar extra, o que resulta num elevado teor alcoólico.

## INGREDIENTES

### Incluído

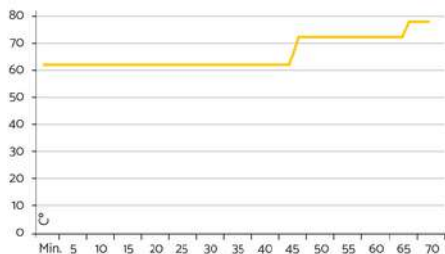
- 1 saco de malte Pilsner
- 1 saco de mistura de malte Tripel
- 22 gr. Lúpulo Styrian Goldings
- 15 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levedura em pellets Brew Monkey Blond / Tripel / Dark

### Adicionar

- 5 litros de “água de brassagem”
- 2 litros de “água de enxaguamento”
- 240 gr. Açúcar cristal

A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

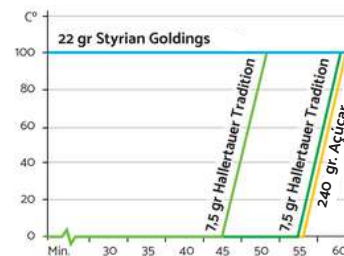
### PROGRAMA DE BRASSAGEM



**Total 70 min.**

62 C° 45 min.  
72 C° 20 min.  
78 C° 5 min.

### PROGRAMA DE EBULIÇÃO



**Total 60 min.**

22 gr. Lúpulo Styrian Goldings 60 min.  
7,5 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition 15 min.  
7,5 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition 5 min.  
60 gr. Açúcar cristal 5 min.



GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
INICIAL

1070

GRAVIDADE  
ESPECÍFICA  
FINAL

1015

TEOR DE  
ÁLCOOL

+/-7,4%

A nossa cerveja dupla é uma Dubbel belga clássica, cheia de malte com uma doçura fina no final de boca. Esta cerveja castanha média a escura com um belo brilho rubi tem um teor alcoólico de cerca de 7%.

## INGREDIENTES

### Incluído

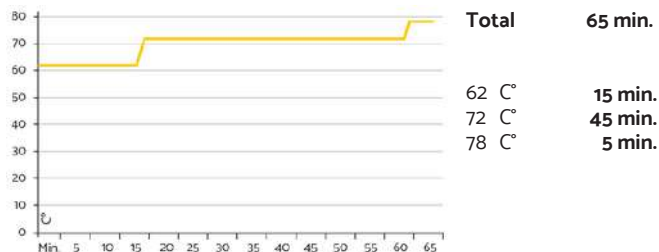
- 1 saco de malte Pilsner
- 1 saco de mistura de malte escuro
- 15 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levedura em pellets Brew Monkey Rubia / Triple / Oscura

### Adicionar

- 5 litros de “água de brassagem”
- 2 litros de “água de enxaguamento”

A composição dos ingredientes fornecidos pode mudar.

### PROGRAMA DE BRASSAGEM



### PROGRAMA DE EBULIÇÃO

