

# CERVEJA CASEIRA JULY

## INGREDIENTES

18 litros de água

34 g de lúpulo

400 g de cevada

1 kg e 1/2 de açúcar refinado

1 colher e 1/2 de chá de fermento biológico

3 claras em neve

## MODO DE PREPARO

Caramelize 1/2 kg de açúcar.

Misture o açúcar caramelizado com 3 litros de água, o lúpulo e a cevada, deixando ferver por 15 minutos. Retire do fogo e logo em seguida misture 1 kg de açúcar branco.

Após esta etapa, coloque o restante da água.

Espere esfriar e coloque o fermento, deixando descansar por 24 horas.

Coloque as claras em neve e deixe descansar por mais 24 horas.

Agora você deve limpar o que estiver boiando, pode usar uma peneira e deixe descansar por mais 24 horas.

Limpe o que ainda ficou boiando das claras em neve, lúpulo e cevada, coe e engarrafte, sugiro garrafas de champagne com rolhas novas ou de PET as mais grossas e escuras com tampinha que tenha vedação plástica, tampe bem fechado.

Aguarde no mínimo 48 horas, coloque para gelar e está pronta a cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31332-cerveja-caseira-july.html>