

Sierra Nevada Pale Ale (Clone) (Ale)

Autor

Renato Paes

Data

06/11/2018

Estilo

BJCP - American Lager

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

65,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,050	1,040 - 1,050	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,012	1,004 - 1,010	<div style="width: 85%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,7 °SRM	2,0 - 4,0 °SRM	<div style="width: 75%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
17,0 IBU	8,0 - 18,0 IBU	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,1 %	4,2 - 5,3 %	<div style="width: 85%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	13,98	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
--------------------------------------	-------	--	-------

Volume absorvido pelos grãos	4,07	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
------------------------------	------	------------------------------------	------

Volume de água Evaporado na Fervura	2,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
-------------------------------------	------	-------------------------	------

Volume de água de Lavagem do Grãos	12,99	Volume sugerido de "Panela" maior que	20,00
------------------------------------	-------	---------------------------------------	-------

Tamanho do Lote	20,00	Volume Final de Cerveja	19,10
-----------------	-------	-------------------------	-------

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	90,00	4,572	0,783	15,26	5,75	Mostura
Malte Viena	10,00	0,508	0,783	3,39	5,56	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
SEM REGISTRO					

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Hallertauer Magnum	7,50	3,300	14,70	25	Pellets	Fervura
Perle	12,50	5,500	7,70	25	Pellets	Fervura
Saaz	26,50	11,650	4,50	7	Pellets	Fervura
Amarillo	53,50	23,520	9,20	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
SEM REGISTRO					

AMARGOR (IBU)

Tinseth
9,41

Daniels
17,00

Mosher
17,31

Ranger
13,68

Garetz
4,75

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

43

Protease

50

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

72

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

10

Protease

0

beta-Amilase

10

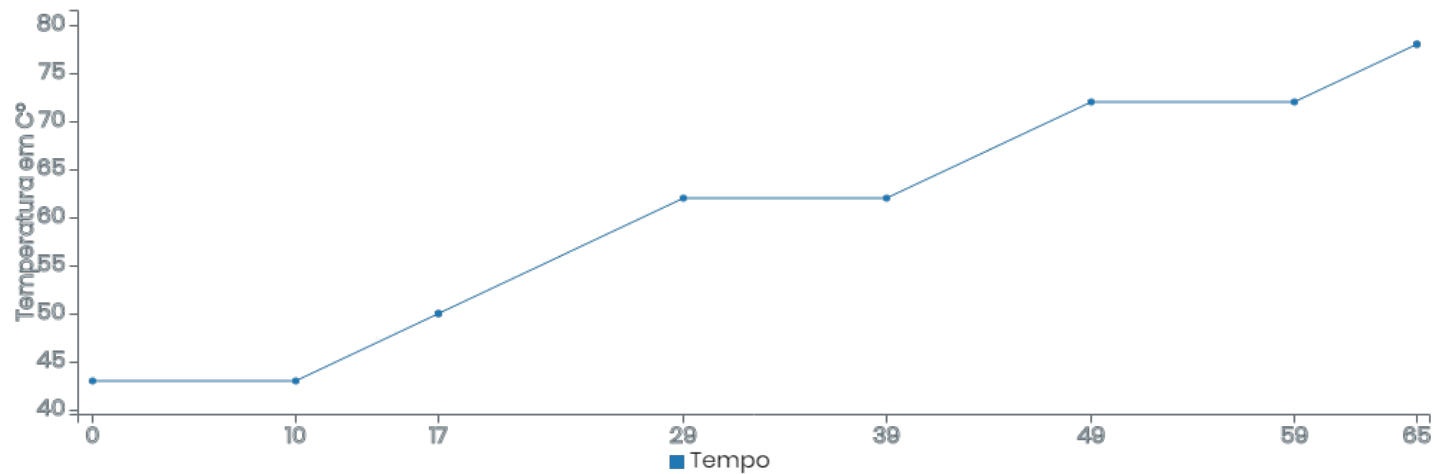
alfa-Amilase

10

Inativação Enzimática

0

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,050	1,012	1,018
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
12,500 °P	3,000 °P	465,3
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
5,12	4,00	17,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
9,34	4,74	65,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
WLP800 - Pilsner Lager	Lager	77,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
10,00 - 13,00 °C	MEDIA-ALTA	MEDIA
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
98 %	100,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
375 Bilhões	3,83 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
0.00 Gramas	0.00 bilhões	3.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	Sem Aeração	-	-	- Continua
2º	Sem Aeração	-	-	- Continua
3º	Sem Aeração	-	-	- Continua
4º	Sem Aeração	-	-	- Continua
5º	Sem Aeração	-	-	- Continua

Peso de extrato de malte para a Propagação	Com SG
9,800 grama(s)	1,036

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
2,75	0,049
pH médio dos maltes	pH
5,73	5,73