

# IPA (Levteck) (Ale)

Autor

Bruno De Moura Felix Teixeira

Data

08/11/2018

Estilo

BJCP - American IPA

Espessura da Brassagem

2,60 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



## COMPARAÇÃO COM O ESTILO

### Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,060	1,056 - 1,070	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

### Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,013	1,008 - 1,014	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

### Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
13,5 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 30%; background-color: red;"></div><div style="width: 40%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

### Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
48,0 IBU	40,0 - 70,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

### Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
6,2 %	5,5 - 7,5 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

## VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	14,89	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	4,58	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	12,59	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
<b>Malte Pale Ale</b>	<b>52,00</b>	<b>2,980</b>	<b>0,783</b>	<b>11,02</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Carapils</b>	<b>17,50</b>	<b>1,003</b>	<b>0,740</b>	<b>2,97</b>	<b>5,30</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Carared</b>	<b>17,50</b>	<b>1,003</b>	<b>0,761</b>	<b>29,68</b>	<b>4,97</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Melanoidina</b>	<b>13,00</b>	<b>0,745</b>	<b>0,000</b>	<b>16,54</b>	<b>5,70</b>	<b>Mostura</b>

### ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<b>SEM REGISTRO</b>					

## LÚPULOS E DRYHOP

### LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
<b>Simcoe</b>	<b>15,00</b>	<b>25,130</b>	<b>13,00</b>	<b>60</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Amarillo</b>	<b>9,00</b>	<b>15,080</b>	<b>9,00</b>	<b>20</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Cascade</b>	<b>9,00</b>	<b>15,080</b>	<b>5,50</b>	<b>5</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Cascade</b>	<b>9,00</b>	<b>15,080</b>	<b>5,50</b>	<b>0</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>

### DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
	<b>0,00</b>	<b>0,000</b>	<b>0,00</b>	<b>Flor</b>	<b>DryHop</b>
	<b>0,00</b>	<b>0,000</b>	<b>0,00</b>	<b>Flor</b>	<b>DryHop</b>

## AMARGOR (IBU)

Tinseth  
**48,00**

Daniels  
**66,18**

Mosher  
**46,25**

Ranger  
**61,17**

Garetz  
**42,03**

## DADOS DA MOSTURA

### Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

**40**

Protease

**55**

beta-Amilase

**63**

alfa-Amilase

**65**

Inativação Enzimática

**78**

### Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

**0**

Protease

**10**

beta-Amilase

**60**

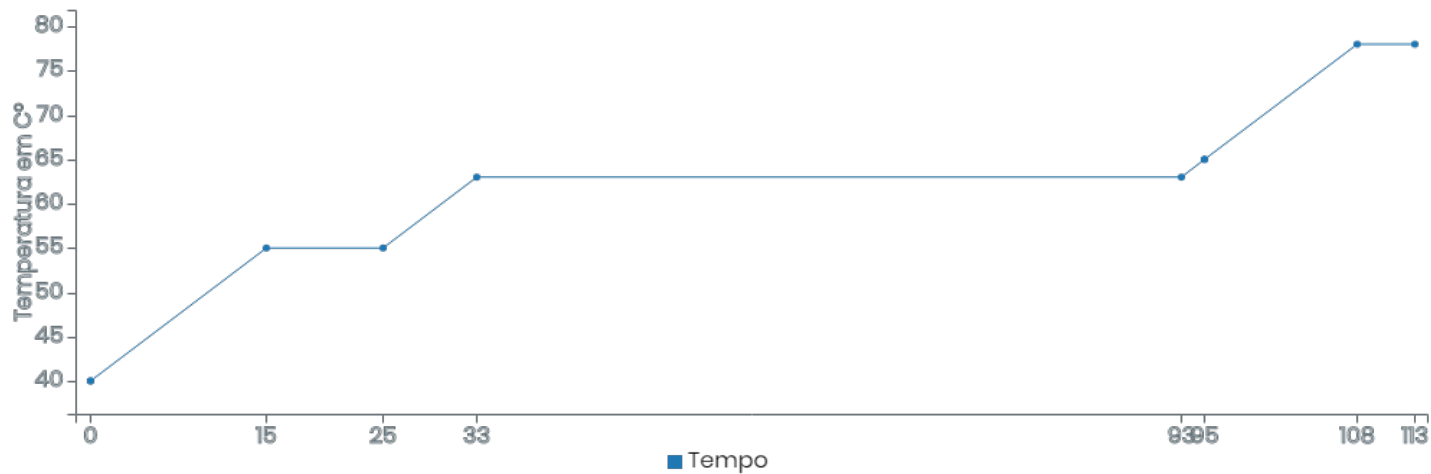
alfa-Amilase

**0**

Inativação Enzimática

**5**

## RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



## OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

**SEM REGISTRO**

## PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG <b>1,060</b>	Densidade Final FG <b>1,013</b>	Densidade Final Real FG.R <b>1,022</b>
Extrato Original (°P) <b>15,000 °P</b>	Extrato Final (°P) <b>3,250 °P</b>	Calorias por Litro <b>560,3</b>
Teor de Álcool ABV <b>6,22</b>	Teor de Álcool ABW <b>4,87</b>	Amargor IBU <b>48,0</b>
Cor EBC <b>26,54</b>	Cor SRM <b>13,47</b>	Eficiência da Brassagem <b>70,0 %</b>

## LEVEDURA

Tipo da levedura <b>TeckBrew 10 - American Ale</b>	Taxa de inoculação <b>Ale</b>	Atenuação Aparente <b>78,0 %</b>
Temperatura da Fermentação <b>18,00 - 24,00 °C</b>	Floculação / Sedimentação <b>MEDIA</b>	Tolerância a álcool <b>ALTA</b>
Viabilidade <b>98 %</b>	Número de células iniciais <b>200,000</b>	Em bilhões por <b>Pacote</b>

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação <b>225 Bilhões</b>	Quantidade a inocular <b>1,15 Pacote</b>
--	---

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação <b>1.00 Pacote</b>	Número de células disponíveis <b>196.00 bilhões</b>	Volume de Propagação (Litros) <b>1.0 Litro(s)</b>
---	--	--

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	<b>Agito Magnético</b>	<b>1,0 Litro(s)</b>	<b>1,110</b>	<b>413,650</b>	<b>Continua</b>
2º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>Continua</b>
3º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>Continua</b>
4º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>Continua</b>
5º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>Continua</b>

Peso de extrato de malte para a Propagação <b>98,000 grama(s)</b>	Com SG <b>1,036</b>
--	------------------------

## ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem <b>2,60</b>	Fator Sa <b>0,047</b>
pH médio dos maltes <b>5,53</b>	pH <b>5,53</b>