

Delirium Tremens (Clone) (Ale)

Autor

KARL HECHT

Data

09/11/2018

Estilo

BJCP - Belgian Golden Strong Ale

Espessura da Brassagem

2,65 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

90 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,080	1,070 - 1,095	

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,018	1,005 - 1,016	

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,9 °SRM	3,0 - 6,0 °SRM	

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
26,0 IBU	22,0 - 35,0 IBU	

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
8,2 %	7,5 - 10,5 %	

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	18,63	Volume de mosto antes do início da fervura	23,90
Volume absorvido pelos grãos	5,62	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
Volume de água Evaporado na Fervura	3,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
Volume de água de Lavagem do Grãos	10,90	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
Château Pilsen 2RS	77,00	5,413	0,800	9,79	5,75	Mostura
Château Munich Light	3,00	0,211	0,761	1,78	5,70	Mostura
Château Biscuit	2,00	0,141	0,783	2,97	5,10	Mostura
Château Biscuit	1,50	0,105	0,000	2,23	5,10	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Candi Sugar Claro	10,00	0,703	0,781	0,000	Fervura
Açúcar Invertido	6,50	0,457	1,000	0,000	Fervura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Styrian Golding	67,00	42,870	4,50	60	Pellets	Fervura
Styrian Golding	11,00	7,040	4,50	45	Pellets	Fervura
Saaz	11,00	7,040	4,50	45	Pellets	Fervura
Saaz	11,00	7,040	4,50	10	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

AMARGOR (IBU)

Tinseth
26,00

Daniels
36,88

Mosher
26,87

Ranger
36,21

Garetz
26,65

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

40

Protease

50

beta-Amilase

65

alfa-Amilase

72

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

30

beta-Amilase

45

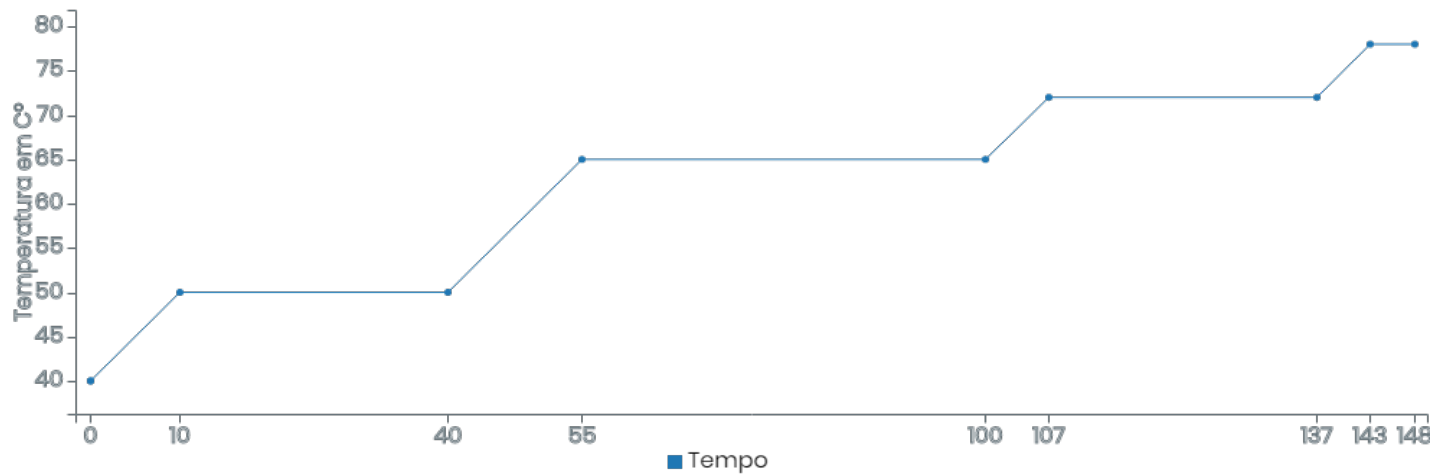
alfa-Amilase

30

Inativação Enzimática

5

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

10 g de semente de coentro - 10 minutos finais da fervura. 4 g de gengibre moído - 10 minutos finais da fervura e 4 g de grãos de pimenta vermelha - 10 minutos finais da fervura

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,080	1,018	1,030
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
20,000 °P	4,500 °P	755,1
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
8,19	6,41	26,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
11,60	5,89	70,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
M47 - Belgian Abbey	Ale	77,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
18,00 - 25,00 °C	MEDIA-ALTA	MEDIA-ALTA
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
98 %	12,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
300 Bilhões	25,51 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
0.00 Gramas	0.00 bilhões	2.0 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
2,65	0,047
pH médio dos maltes	pH
5,72	5,47

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
8,00	10,00	15,00	12,00	10,00	8,00	12,30	61,32	0,70

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	RA
0,40	0,83	0,25	0,52	0,28	0,17	0,25	0,02

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

CaSO ₄ . H ₂ O	CaCl ₂ . 2H ₂ O	MgSO ₄ . 7H ₂ O	NaHCO ₃	Ácido Lático
2,00	0,00	0,00	2,00	5,00 ml

Lavagem

CaSO ₄ . H ₂ O	CaCl ₂ . 2H ₂ O	MgSO ₄ . 7H ₂ O	NaHCO ₃
0,00	0,00	0,00	0,00

Informações Relevantes

- | | | |
|--|--|---|
| A) Sulfato de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | B) Cloreto de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | C) Sulfato de Magnésio hepta-hidratado - diminui o pH |
| D) Bicarbonato de Sódio - aumenta o pH | E) Ácido Lático - 88% diminui o pH | |

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA MOSTURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
33,01	10,00	92,96	41,38	10,00	67,90	76,20	123,85	-268,14

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
1,65	0,83	1,52	1,80	0,28	1,41

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
54,60	10,00	160,24	66,74	10,00	119,60	131,34	177,82	-206,85

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
2,73	0,83	2,63	2,90	0,28	2,49	0,08

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

Hoegaarden

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
90,00	11,00	171,00	16,00	53,00	82,00	140,16	270,45	69,41

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
4,50	0,91	2,80	0,70	1,50	1,71