

# BrewHome20 - American Stout (Ale)

Autor

**Mauricio Grille**

Data

**15/11/2018**

Estilo

**BJCP - American Stout**

Espessura da Brassagem

**2,63 Litros/Kg**

Eficiência

**75,00 %**

Tamanho da Batelada

**20 Litro(s)**

Tempo de Fervura

**60 minuto(s)**



## COMPARAÇÃO COM O ESTILO

### Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
<b>1,060</b>	<b>1,050 - 1,075</b>	

### Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
<b>1,015</b>	<b>1,010 - 1,022</b>	

### Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
<b>31,0 °SRM</b>	<b>30,0 - 40,0 °SRM</b>	

### Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
<b>63,0 IBU</b>	<b>35,0 - 75,0 IBU</b>	

### Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
<b>6,0 %</b>	<b>5,0 - 7,0 %</b>	

## VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	<b>14,58</b>	Volume de mosto antes do início da fervura	<b>22,90</b>
Volume absorvido pelos grãos	<b>4,44</b>	Volume Relativo a Retração Termica	<b>0,80</b>
Volume de água Evaporado na Fervura	<b>2,00</b>	Volume Relativo ao Trub	<b>0,10</b>
Volume de água de Lavagem do Grãos	<b>12,75</b>	Volume sugerido de "Panela" maior que	<b>20,00</b>
Tamanho do Lote	<b>20,00</b>	Volume Final de Cerveja	<b>19,10</b>

## MALTES E ADJUNTOS

### MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
<b>Malte Pale Ale</b>	<b>81,00</b>	<b>4,487</b>	<b>0,783</b>	<b>24,04</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Black</b>	<b>15,00</b>	<b>0,831</b>	<b>0,543</b>	<b>890,40</b>	<b>4,71</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Crystal 150</b>	<b>3,00</b>	<b>0,166</b>	<b>0,761</b>	<b>19,08</b>	<b>4,46</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Chocolate</b>	<b>1,00</b>	<b>0,055</b>	<b>0,740</b>	<b>42,40</b>	<b>4,71</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>Centennial</b>	<b>62,00</b>	<b>49,740</b>	<b>10,00</b>	<b>60</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Centennial</b>	<b>38,00</b>	<b>30,480</b>	<b>10,00</b>	<b>5</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>

### DRYHOP

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

## AMARGOR (IBU)

Tinseth  
**63,00**

Daniels  
**83,21**

Mosher  
**60,69**

Ranger  
**84,28**

Garetz  
**57,04**

## DADOS DA MOSTURA

### Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

**40**

Protease

**50**

beta-Amilase

**58**

alfa-Amilase

**66**

Inativação Enzimática

**78**

### Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

**0**

Protease

**0**

beta-Amilase

**0**

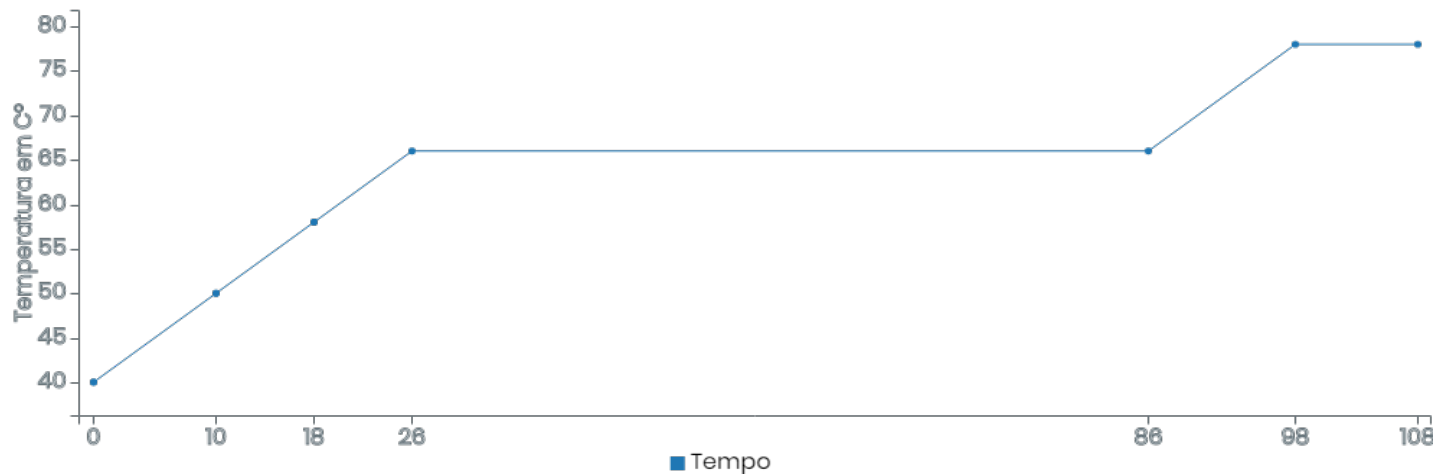
alfa-Amilase

**60**

Inativação Enzimática

**10**

## RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



## OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

**SEM REGISTRO**

## PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
<b>1,060</b>	<b>1,015</b>	<b>1,023</b>
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
<b>15,000 °P</b>	<b>3,750 °P</b>	<b>563,0</b>
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
<b>5,99</b>	<b>4,68</b>	<b>63,0</b>
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
<b>61,09</b>	<b>31,01</b>	<b>75,0 %</b>

## LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
<b>Safale US-05</b>	<b>Ale</b>	<b>75,0 %</b>
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
<b>15,00 - 24,00 °C</b>	<b>MEDIA</b>	<b>ALTA</b>
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
<b>98 %</b>	<b>12,000</b>	<b>Gramas</b>

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
<b>225 Bilhões</b>	<b>19,13 Gramas</b>

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
<b>0.00 Gramas</b>	<b>0.00 bilhões</b>	<b>2.0 Litro(s)</b>

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

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

## ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
<b>2,63</b>	<b>0,047</b>
pH médio dos maltes	pH
<b>5,54</b>	<b>5,54</b>