

BrewHome20 - English Pale Ale (Ale)

Autor

Mauricio Grille

Data

15/11/2018

Estilo

BJCP - English IPA

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
1,056	1,050 - 1,075	

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,014	1,010 - 1,018	

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
11,5 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
55,0 IBU	40,0 - 60,0 IBU	

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,6 %	5,0 - 7,5 %	

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	12,98	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	3,95	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	13,87	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 Pale Ale	95,00	4,693	0,783	28,20	5,75	Mostura
Malte Crystal 110	5,00	0,247	0,761	23,32	4,67	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
Kent Golding	33,00	60,590	6,50	50	Pellets	Fervura
Kent Golding	17,00	31,210	6,50	10	Pellets	Fervura
Kent Golding	50,00	91,810	6,50	1	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
55,00

Daniels
88,16

Moshier
51,92

Ranger
79,42

Garetz
43,37

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

40

Protease

50

beta-Amilase

58

alfa-Amilase

68

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 1,056	Densidade Final FG 1,014	Densidade Final Real FG.R 1,022
Extrato Original (°P) 14,000 °P	Extrato Final (°P) 3,500 °P	Calorias por Litro 524,4
Teor de Álcool ABV 5,59	Teor de Álcool ABW 4,37	Amargor IBU 55,0
Cor EBC 22,73	Cor SRM 11,54	Eficiência da Brassagem 75,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura Safale S-04	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 75,0 %
Temperatura da Fermentação 15,00 - 24,00 °C	Floculação / Sedimentação ALTA	Tolerância a álcool MEDIA
Viabilidade 98 %	Número de células iniciais 12,000	Em bilhões por Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 210 Bilhões	Quantidade a inocular 17,86 Gramas
--	--

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00 Gramas	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 1.0 Litro(s)
---	--	--

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

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

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem 2,63	Fator Sa 0,047
pH médio dos maltes 5,70	pH 5,70