

kkk (Ale)

Autor

Willian Abreu

Data

29/11/2018

Estilo

BJCP - American Wheat Beer

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

66,00 %

Tamanho da Batelada

10 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,045	1,040 - 1,055	<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
1,011	1,008 - 1,013	<div style="width: 100%;"><div style="width: 90%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
3,8 °SRM	3,0 - 6,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
20,0 IBU	15,0 - 30,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,5 %	4,0 - 5,5 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 75%; background-color: green;"></div><div style="width: 25%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	6,13	Volume de mosto antes do início da fervura	13,11
Volume absorvido pelos grãos	3,05	Volume Relativo a Retração Termica	1,05
Volume de água Evaporado na Fervura	1,00	Volume Relativo ao Trub	1,06
Volume de água de Lavagem do Grãos	10,03	Volume sugerido de "Panela" maior que	10,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	7,89

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	50,00	1,115	0,783	8,48	5,75	Mostura
Malte Trigo Claro	50,00	1,115	0,800	8,48	6,04	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
Perle	35,00	5,460	9,00	31	Pellets	Fervura
Citra	65,00	10,140	13,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
10,18

Daniels
20,00

Mosher
20,79

Ranger
16,83

Garetz
7,39

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

40

Protease

50

beta-Amilase

60

alfa-Amilase

69

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

50

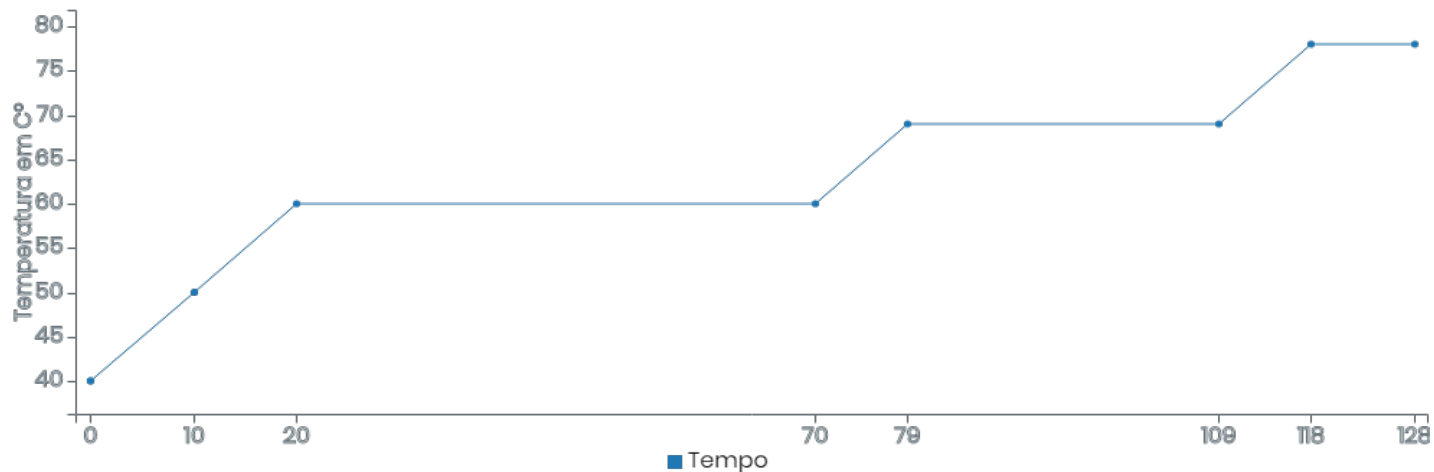
alfa-Amilase

30

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,045	Densidade Final FG 1,011	Densidade Final Real FG.R 1,017
Extrato Original (°P) 11,250 °P	Extrato Final (°P) 2,750 °P	Calorias por Litro 418,9
Teor de Álcool ABV 4,49	Teor de Álcool ABW 3,51	Amargor IBU 20,0
Cor EBC 7,45	Cor SRM 3,78	Eficiência da Brassagem 66,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura Safale US-05	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 75,0 %
Temperatura da Fermentação 15,00 - 24,00 °C	Floculação / Sedimentação MEDIA	Tolerância a álcool ALTA
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 84 Bilhões	Quantidade a inocular 7,17 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 2,75	Fator Sa 0,049
pH médio dos maltes 5,89	pH 5,89