

Rústica Dry Stout (Ale)

Autor

Cassiandro Rezende

Data

06/12/2018

Estilo

BJCP - Irish Stout

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
1,043	1,036 - 1,044	<div style="width: 90%;"><div style="width: 10%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,011	1,007 - 1,011	<div style="width: 95%;"><div style="width: 5%; background-color: red;"></div><div style="width: 90%; background-color: green;"></div><div style="width: 5%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
27,9 °SRM	25,0 - 40,0 °SRM	<div style="width: 60%;"><div style="width: 5%; background-color: red;"></div><div style="width: 55%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
28,0 IBU	25,0 - 45,0 IBU	<div style="width: 70%;"><div style="width: 10%; background-color: red;"></div><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,3 %	4,0 - 4,5 %	<div style="width: 85%;"><div style="width: 15%; background-color: red;"></div><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	11,02	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	3,39	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	15,27	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
Malte Pilsen	63,00	2,671	0,783	10,68	5,75	Mostura
Malte Caramunich Tipo III	22,00	0,933	0,761	139,92	4,46	Mostura
Malte Carafa Tipo III	10,00	0,424	0,543	636,00	4,71	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Aveia em Flocos	5,00	0,212	0,716	0,210	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Cluster	50,00	20,770	7,50	60	Pellets	Fervura
Fuggle	15,00	6,230	5,50	15	Pellets	Fervura
Saaz	25,00	10,390	4,50	5	Pellets	Fervura
Saaz	10,00	4,160	4,50	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
23,50

Daniels
28,00

Mosher
28,93

Ranger
29,01

Garetz
19,91

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

5

Protease

30

beta-Amilase

22

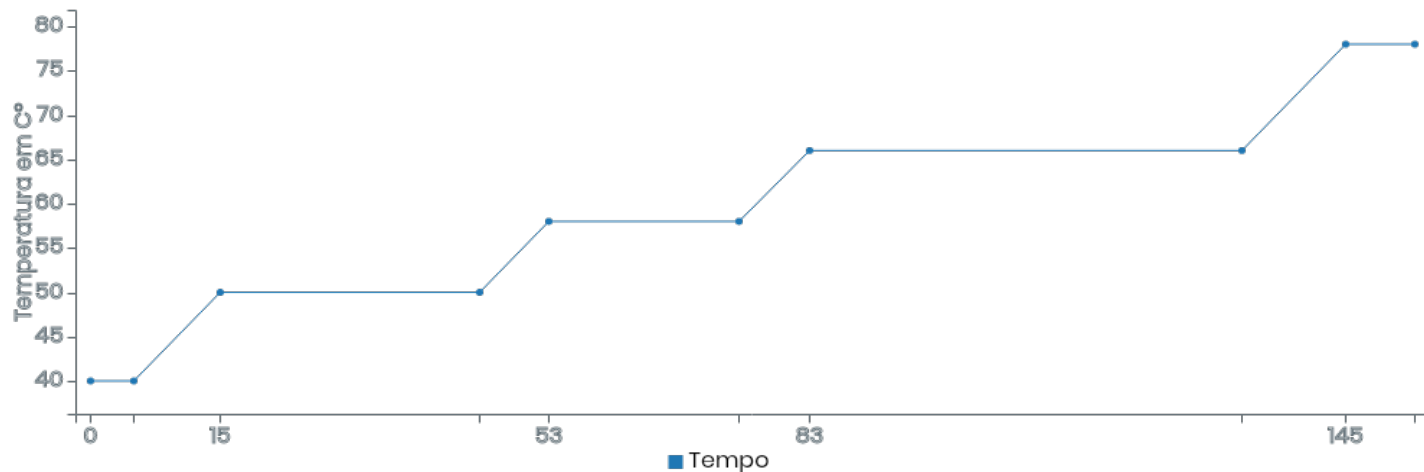
alfa-Amilase

50

Inativação Enzimática

8

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,043	1,011	1,017
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
10,750 °P	2,750 °P	399,8
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,29	3,35	28,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
55,02	27,93	70,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
Safale US-05	Ale	75,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
15,00 - 24,00 °C	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
161 Bilhões	13,71 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
11.00 Gramas	129.36 bilhões	1.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	Chacoalhando	0,2 Litro(s)	0,142	147,700	Continua
2º	Chacoalhando	19,9 Litro(s)	4,496	811,770	OK
3º	Sem Aeração	-	-	-	OK
4º	Sem Aeração	-	-	-	OK
5º	Sem Aeração	-	-	-	OK

Peso de extrato de malte para a Propagação	Com SG
19,600 grama(s)	1,036

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
2,60	0,047
pH médio dos maltes	pH
5,34	5,34