

cream ale colab (Ale)

Autor

wagner carvalho

Data

17/09/2021

Estilo

BJCP - Cream Ale

Espessura da Brassagem

4,00 Litros/Kg

Eficiência

75,00 %

Tamanho da Batelada

37 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,047	1,042 - 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
1,012	1,006 - 1,012	<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
10,0 °SRM	2,5 - 5,0 °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
15,0 IBU	8,0 - 20,0 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
4,7 %	4,2 - 5,6 %	<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	31,03	Volume de mosto antes do início da fervura	40,70
Volume absorvido pelos grãos	6,21	Volume Relativo a Retração Termica	1,48
Volume de água Evaporado na Fervura	3,70	Volume Relativo ao Trub	0,37
Volume de água de Lavagem do Grãos	15,88	Volume sugerido de "Panela" maior que	43,00
Tamanho do Lote	37,00	Volume Final de Cerveja	35,15

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	74,00	5,742	0,783	12,55	5,75	Mostura
Malte Trigo Claro	12,00	0,931	0,800	2,04	6,04	Mostura
Malte Caramunich Tipo I	2,00	0,155	0,761	7,63	4,77	Mostura
Malte Carafa Especial Tipo II	0,50	0,039	0,650	25,44	4,71	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Milho em Flocos	11,50	0,892	0,701	0,000	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Centennial	22,00	18,400	10,00	60	Pellets	Fervura
Citra	24,00	20,070	13,00	5	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
Citra	54,00	45,150	13,00	Pellets	DryHop

AMARGOR (IBU)

Tinseth
15,72

Daniels
19,36

Mosher
15,00

Ranger
20,06

Garetz
11,98

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

42

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

72

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

60

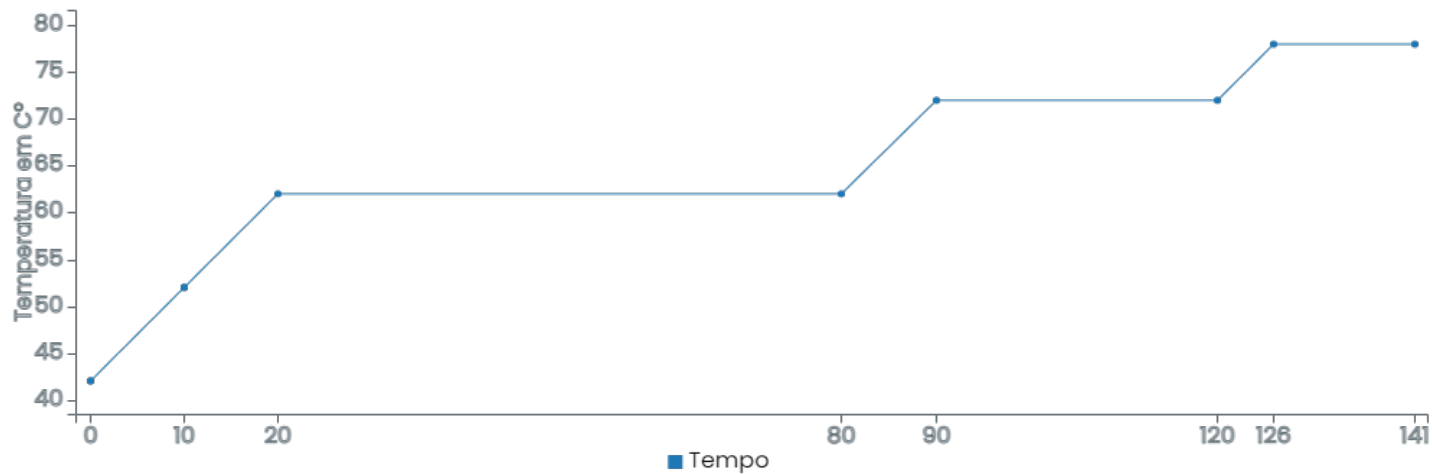
alfa-Amilase

30

Inativação Enzimática

15

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,047	1,012	1,018
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
11,750 °P	3,000 °P	438,0
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,69	3,67	15,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
9,20	10,00	75,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
Safale S-04	Ale - Alta densidade	75,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
15,00 - 24,00 °C	ALTA	MEDIA
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
435 Bilhões	36,97 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
0.00 Gramas	0.00 bilhões	4.0 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	Com SG
9,800 grama(s)	1,036

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
4,00	0,065
pH médio dos maltes	pH
5,76	5,80

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
18,20	10,60	60,80	14,40	23,80	21,60	49,84	89,30	30,60

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	RA
0,91	0,88	1,00	0,63	0,67	0,45	1,00	0,61

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	3,00	0,00	3,00	1,01 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
59,68	10,60	131,12	40,90	70,48	57,62	107,48	193,00	20,36

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
2,98	0,88	2,15	1,78	2,00	1,20

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
52,93	10,60	119,68	36,59	62,88	51,76	98,10	176,13	22,03

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
2,65	0,88	1,96	1,59	1,78	1,08	1,21

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

Chimay

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
70,00	7,00	205,00	7,00	21,00	21,00	168,03	203,93	113,92

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
3,50	0,58	3,36	0,30	0,59	0,44