

BrewHome10 - Kolsch (Ale)

Autor

Ricardo Kauling

Data

17/12/2018

Estilo

BJCP - Kölsch

Espessura da Brassagem

2,63 Litros/Kg

Eficiência

75,00 %

Tamanho da Batelada

10 Litro(s)

Tempo de Fervura

70 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,046	1,044 - 1,050	<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
1,014	1,007 - 1,011	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,6 °SRM	3,5 - 5,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
20,0 IBU	18,0 - 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
4,3 %	4,4 - 5,2 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	5,32	Volume de mosto antes do início da fervura	11,62
Volume absorvido pelos grãos	1,62	Volume Relativo a Retração Termica	0,40
Volume de água Evaporado na Fervura	1,17	Volume Relativo ao Trub	0,05
Volume de água de Lavagem do Grãos	7,91	Volume sugerido de "Panela" maior que	10,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	9,55

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pilsen 2RS	68,00	1,374	0,783	11,53	5,75	Mostura
Château Wheat Blanc	21,00	0,424	0,800	4,45	6,04	Mostura
Château Munich	11,00	0,222	0,761	11,66	5,70	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Perle	57,00	8,110	9,00	50	Pellets	Fervura
Perle	14,00	1,990	9,00	15	Pellets	Fervura
Perle	29,00	4,130	9,00	1	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

AMARGOR (IBU)

Tinseth
20,20

Daniels
25,10

Moshier
17,98

Ranger
25,77

Garetz
17,26

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

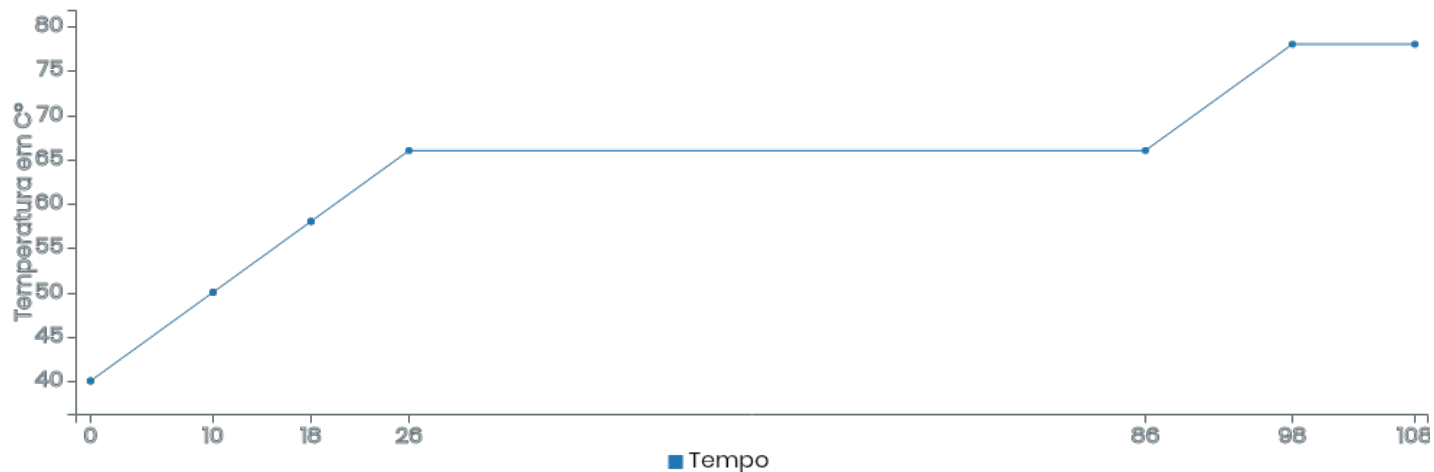
alfa-Amilase

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
1,046	1,014	1,020
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
11,500 °P	3,500 °P	431,6
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,28	3,35	20,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
10,99	5,58	75,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
TeckBrew 36 - German Ale	Ale	70,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
16,00 - 20,00 °C	MEDIA	MEDIA
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
98 %	200,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
86 Bilhões	0,44 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

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

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
2,63	0,047
pH médio dos maltes	pH
5,81	5,81