

Sierra Nevada Resilience IPA. (Clone) (Ale)

Autor

Wellington Assis

Data

17/12/2018

Estilo

BJCP - American IPA

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

72,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

90 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,065	1,056 - 1,070	<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	1,008 - 1,014	<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
12,3 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
64,0 IBU	40,0 - 70,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
6,7 %	5,5 - 7,5 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 95%; background-color: green;"></div><div style="width: 5%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	16,46	Volume de mosto antes do início da fervura	23,90
Volume absorvido pelos grãos	4,79	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
Volume de água Evaporado na Fervura	3,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
Volume de água de Lavagem do Grãos	12,23	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 Pale Ale	90,00	5,382	0,783	26,71	5,75	Mostura
Malte Carared	10,00	0,598	0,761	21,20	4,97	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
Centennial	20,00	29,140	11,00	80	Pellets	Fervura
Cascade	20,00	29,140	5,50	15	Pellets	Fervura
Centennial	20,00	29,140	11,00	15	Pellets	Fervura
Cascade	10,00	14,570	5,50	0	Pellets	Fervura
Centennial	10,00	14,570	11,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
	0,00	0,000	0,00	Flor	DryHop
	0,00	0,000	0,00	Flor	DryHop

AMARGOR (IBU)

Tinseth
64,00

Daniels
95,70

Mosher
62,30

Ranger
75,15

Garetz
46,41

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

40

Protease

50

beta-Amilase

58

alfa-Amilase

67

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

0

alfa-Amilase

60

Inativação Enzimática

5

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,065	Densidade Final FG 1,014	Densidade Final Real FG.R 1,023
Extrato Original (°P) 16,250 °P	Extrato Final (°P) 3,500 °P	Calorias por Litro 608,4
Teor de Álcool ABV 6,74	Teor de Álcool ABW 5,27	Amargor IBU 64,0
Cor EBC 24,21	Cor SRM 12,29	Eficiência da Brassagem 72,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura 1056 - American Ale	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 78,0 %
Temperatura da Fermentação 15,00 - 22,00 °C	Floculação / Sedimentação MEDIA-BAIXA	Tolerância a álcool MEDIA
Viabilidade 98 %	Número de células iniciais 100,000	Em bilhões por Vial

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 244 Bilhões	Quantidade a inocular 2,49 Vial
--	---

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 1.00 Vial	Número de células disponíveis 98.00 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	Agito Magnético	1,0 Litro(s)	1,527	247,620	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 98,000 grama(s)	Com SG 1,036
--	------------------------

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem 2,75	Fator Sa 0,049
pH médio dos maltes 5,67	pH 5,67

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
5,00	8,00	8,00	12,00	10,00	10,00	6,56	45,56	-1,72

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	RA
0,25	0,66	0,13	0,52	0,28	0,21	0,13	-0,04

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3	Ácido Lático
2,00	1,00	0,00	1,00	0,00 ml

Lavagem

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3
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)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
49,90	8,00	52,12	28,63	39,28	77,80	42,72	157,81	2,37

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
2,50	0,66	0,85	1,24	1,11	1,62

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
67,25	8,00	80,62	39,37	58,20	93,70	66,08	201,18	13,34

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
3,36	0,66	1,32	1,71	1,65	1,95	0,62

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

Pale Ale Profile

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
140,00	18,00	110,00	25,00	55,00	300,00	90,16	424,38	-20,42

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
7,00	1,49	1,80	1,09	1,56	6,25