

WITBIER - CERVEJAR É PRECISO (Ale)

Autor

marcos afonso

Data

17/12/2018

Estilo

BJCP - Witbier

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
1,048	1,044 - 1,052	<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	1,008 - 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
3,6 °SRM	2,0 - 4,0 °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
15,0 IBU	8,0 - 20,0 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
4,8 %	4,5 - 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	5,55	Volume de mosto antes do início da fervura	11,62
Volume absorvido pelos grãos	1,69	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	7,76	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	82,50	1,741	0,783	13,99	5,75	Mostura
Malte Trigo Claro	17,50	0,369	0,800	2,97	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
Hallertauer Mittelfrueh	28,50	4,390	6,00	70	Pellets	Fervura
Hallertauer Mittelfrueh	43,00	6,620	6,00	35	Pellets	Fervura
Hallertauer Mittelfrueh	28,50	4,390	6,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
15,00

Daniels
19,02

Mosher
13,51

Ranger
18,78

Garetz
13,27

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

50

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

10

Protease

0

beta-Amilase

62

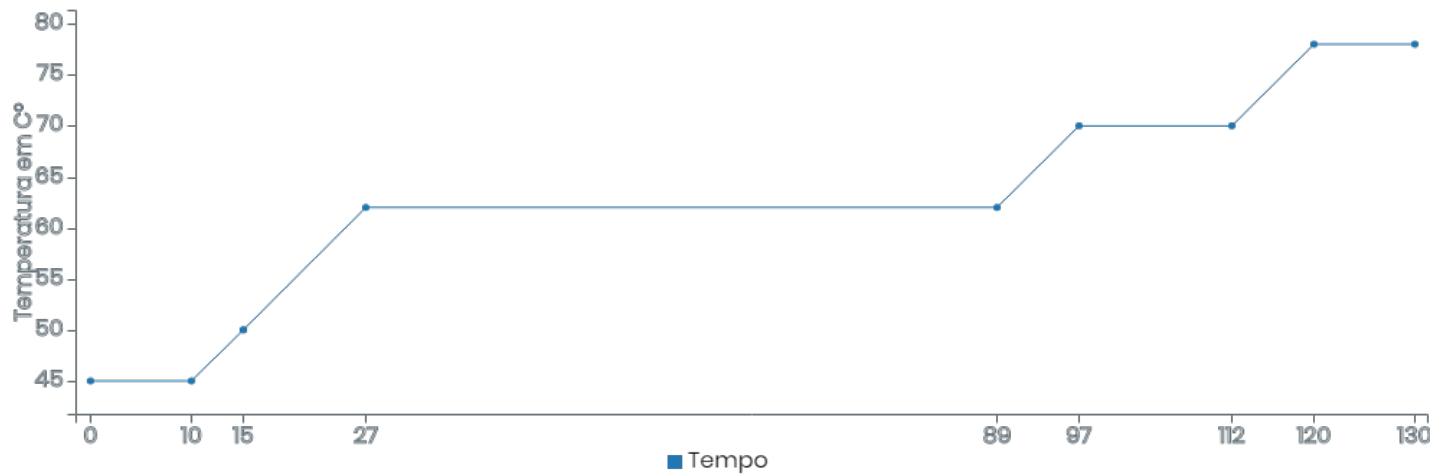
alfa-Amilase

15

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

AO FINAL DE FERVURA: 8,0G DE CASCAS DE LARANJA 8,0G DE SEMENTES DE COENTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,048	1,012	1,019
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
12,000 °P	3,000 °P	447,6
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,79	3,74	15,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
7,05	3,58	75,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
M21 - Belgian Wit	Ale	75,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
18,00 - 25,00 °C	MEDIA-BAIXA	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
90 Bilhões	7,65 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
5,80	5,80