

canevale's APA (Ale)

Autor

DANILO CARNEVALE

Data

10/08/2019

Estilo

BJCP - American IPA

Espessura da Brassagem

3,00 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

10 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,056	1,056 - 1,070	<div style="width: 60%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,014	1,008 - 1,014	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
14,8 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<div style="width: 75%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
40,0 IBU	40,0 - 70,0 IBU	<div style="width: 50%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,6 %	5,5 - 7,5 %	<div style="width: 65%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	7,96	Volume de mosto antes do início da fervura	11,00
Volume absorvido pelos grãos	2,12	Volume Relativo a Retração Termica	0,40
Volume de água Evaporado na Fervura	1,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
Volume de água de Lavagem do Grãos	5,16	Volume sugerido de "Panela" maior que	12,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	9,50

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pale Ale	85,00	2,252	0,783	25,23	5,75	Mostura
Château Cara Gold	10,00	0,265	0,761	50,88	4,61	Mostura
Château Cara Blond	5,00	0,133	0,761	4,24	5,12	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
Citra	100,00	13,460	13,00	60	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
58,23

Daniels
76,82

Mosher
55,62

Ranger
77,19

Garetz
57,36

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

66

alfa-Amilase

68

Inativação Enzimática

76

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

10

beta-Amilase

60

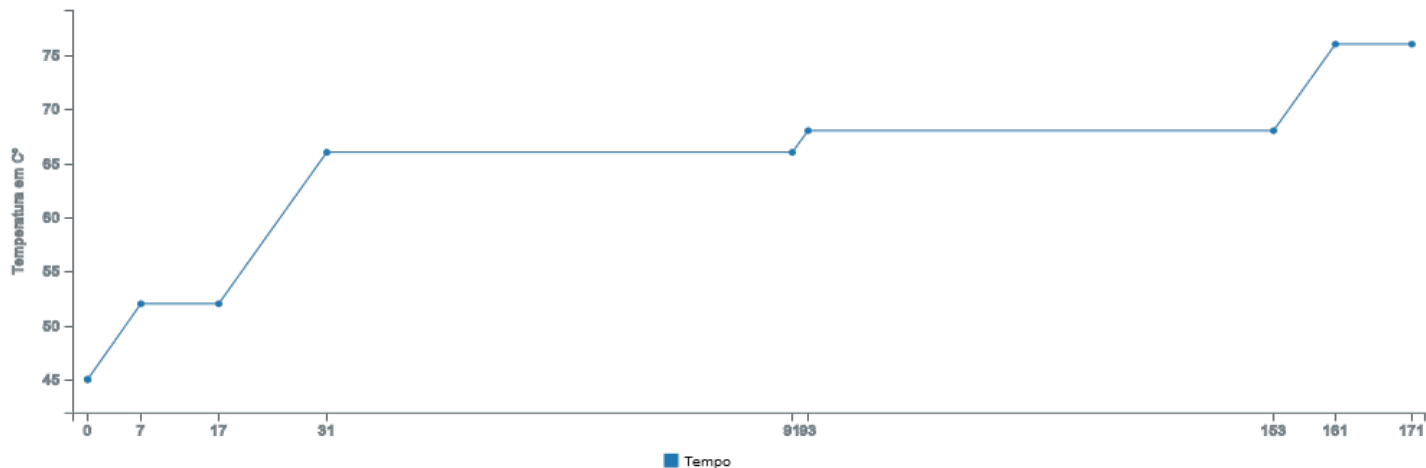
alfa-Amilase

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
1,056	1,014	1,022
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
14,000 °P	3,500 °P	524,4
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
5,59	4,37	40,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
29,20	14,82	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
105 Bilhões	8,93 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	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
3,00	0,052
pH médio dos maltes	pH
5,60	5,60

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
2,30	1,90	23,10	6,40	2,70	2,20	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

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

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

-

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00