

# GrilleBeer BH40 - Summer Ale (Ale)

Autor

Mauricio Grille

Data

16/01/2019

Estilo

BA - American-Style Cream Ale

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

75,00 %

Tamanho da Batelada

40 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



## COMPARAÇÃO COM O ESTILO

### Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,044	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
1,011	1,004 - 1,010	<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
4,3 °SRM	2,0 - 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
21,0 IBU	10,0 - 22,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 75%; background-color: green;"></div><div style="width: 25%; background-color: red;"></div></div>

### Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,4 %	4,3 - 5,7 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

## VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	21,37	Volume de mosto antes do início da fervura	45,80
Volume absorvido pelos grãos	6,22	Volume Relativo a Retração Termica	1,60
Volume de água Evaporado na Fervura	4,00	Volume Relativo ao Trub	0,20
Volume de água de Lavagem do Grãos	30,65	Volume sugerido de "Panela" maior que	40,00
Tamanho do Lote	40,00	Volume Final de Cerveja	38,20

## MALTES E ADJUNTOS

### MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pilsen 2RS	94,50	7,343	0,783	16,03	5,75	Mostura
Château Munich	5,50	0,427	0,761	5,83	5,70	Mostura

### ADJUNTOS

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

## LÚPULOS E DRYHOP

### LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Perle	30,00	37,490	9,00	50	Pellets	Fervura
Perle	70,00	87,490	9,00	0	Pellets	Fervura

### DRYHOP

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

## AMARGOR (IBU)

Tinseth  
**20,50**

Daniels  
**35,60**

Mosher  
**18,09**

Ranger  
**36,45**

Garetz  
**19,32**

## DADOS DA MOSTURA

### Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

**45**

Protease

**52**

beta-Amilase

**62**

alfa-Amilase

**66**

Inativação Enzimática

**76**

### 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
<b>1,044</b>	<b>1,011</b>	<b>1,017</b>
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
<b>11,000 °P</b>	<b>2,750 °P</b>	<b>409,3</b>
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
<b>4,39</b>	<b>3,43</b>	<b>21,0</b>
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
<b>8,37</b>	<b>4,25</b>	<b>75,0 %</b>

## LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
<b>Safale US-05</b>	<b>Ale</b>	<b>75,0 %</b>
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
<b>15,00 - 24,00 °C</b>	<b>MEDIA</b>	<b>ALTA</b>
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
<b>98 %</b>	<b>12,000</b>	<b>Gramas</b>

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
<b>330 Bilhões</b>	<b>28,06 Gramas</b>

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
<b>0.00 Gramas</b>	<b>0.00 bilhões</b>	<b>2.0 Litro(s)</b>

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
2º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
3º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
4º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
5º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>

Peso de extrato de malte para a Propagação	Com SG
<b>9,800 grama(s)</b>	<b>1,036</b>

## ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
<b>2,75</b>	<b>0,049</b>
pH médio dos maltes	pH
<b>5,75</b>	<b>5,27</b>

## PERFIL INICIAL 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)	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	9,00 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	-494,11

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	-263,98

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