

CK Camargo British Golden Ale (Ale)

Autor

Anderson Cordenonsi

Data

30/01/2019

Estilo

BJCP - British Golden Ale

Espessura da Brassagem

2,90 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

55 Litro(s)

Tempo de Fervura

75 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,045	1,038 - 1,053	<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
1,009	1,006 - 1,012	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
6,5 °SRM	2,0 - 6,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
30,0 IBU	20,0 - 45,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,9 %	3,8 - 5,0 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	34,07	Volume de mosto antes do início da fervura	64,35
Volume absorvido pelos grãos	9,40	Volume Relativo a Retração Termica	2,20
Volume de água Evaporado na Fervura	6,88	Volume Relativo ao Trub	0,28
Volume de água de Lavagem do Grãos	39,68	Volume sugerido de "Panela" maior que	55,00
Tamanho do Lote	55,00	Volume Final de Cerveja	52,52

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	80,00	9,400	0,783	10,18	5,76	Mostura
Château Munich	20,00	2,350	0,761	20,35	5,70	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
Centennial	75,00	46,160	10,00	60	Pellets	Fervura
Citra	12,50	7,690	13,00	10	Pellets	Fervura
Centennial	12,50	7,690	10,00	10	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
24,48

Daniels
30,00

Mosher
30,93

Ranger
29,72

Garetz
20,89

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

15

beta-Amilase

50

alfa-Amilase

10

Inativação Enzimática

7

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,045	1,009	1,015
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
11,250 °P	2,250 °P	415,2
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,85	3,79	30,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
12,84	6,52	70,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
Safale US-05	Ale	81,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
15,00 - 24,00 °C	MEDIA	ALTA
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
98 %	6,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
464 Bilhões	78,92 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
0.00 Gramas	0.00 bilhões	5.0 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
2,90	0,051
pH médio dos maltes	pH
5,75	5,75