

GrilleBeer 10I- NE IPA - Mix Yeast (Ale)

Autor

Wellington Pupim

Data

30/01/2019

Estilo

Freestyle

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
1,053	1,005 - 1,200	<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
1,013	1,000 - 1,100	<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
3,8 °SRM	1,0 - 50,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 95%; background-color: green;"></div><div style="width: 5%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
40,0 IBU	0,0 - 1000,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 90%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,3 %	0,0 - 20,0 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	6,15	Volume de mosto antes do início da fervura	11,62
Volume absorvido pelos grãos	1,87	Volume Relativo a Retração Termica	0,40
Volume de água Evaporado na Fervura	1,17	Volume Relativo ao Trub	1,30
Volume de água de Lavagem do Grãos	7,33	Volume sugerido de "Panela" maior que	10,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	8,30

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	89,00	2,083	0,783	15,09	5,75	Mostura
Malte Trigo Claro	6,50	0,152	0,800	1,10	6,04	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Aveia em Flocos	4,50	0,105	0,716	0,190	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Citra	3,00	4,810	13,00	70	Pellets	Fervura
Citra	6,00	9,620	13,00	30	Pellets	Fervura
Mosaic	30,00	48,080	12,50	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
40,00

Daniels
86,36

Mosher
35,99

Ranger
75,08

Garetz
33,08

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

67

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

20

Protease

20

beta-Amilase

0

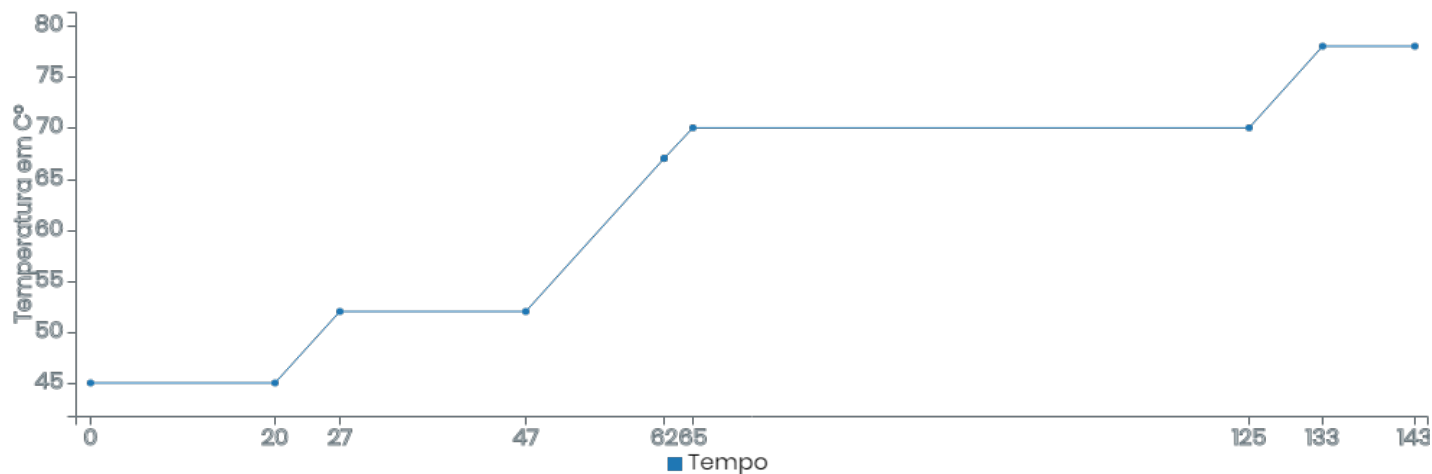
alfa-Amilase

60

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

1- Mix de Leveduras: 50% S04 (15 a 20°) 50% K97 (15 a 20°) 2 - Rotina fermentação - De 1053 a 1040: 14 graus - De 1040 a 1026: 14 graus - De 1026 a 1013: 20 graus 3 - Rotina Dry Hop - 33% DH a 1026 - 33% DH a 1013 - 34% DH 3d após início da maturação

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,053	1,013	1,020
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
13,250 °P	3,250 °P	495,5
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
5,29	4,13	40,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
7,55	3,83	75,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
Safale S-04	Ale	75,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
15,00 - 24,00 °C	ALTA	MEDIA
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
99 Bilhões	8,45 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
5,77	5,35

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
11,00	1,00	18,00	12,00	18,00	5,00	14,75	31,63	6,30

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	RA
0,55	0,08	0,30	0,52	0,51	0,10	0,29	0,12

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

CaSO ₄ . H ₂ O	CaCl ₂ . 2H ₂ O	MgSO ₄ . 7H ₂ O	NaHCO ₃	Ácido Lático
0,00	2,00	1,00	0,00	2,00 ml

Lavagem

CaSO ₄ . H ₂ O	CaCl ₂ . 2H ₂ O	MgSO ₄ . 7H ₂ O	NaHCO ₃
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)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
99,78	17,10	18,00	12,00	174,75	68,41	14,75	320,11	-448,12

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
4,99	1,41	0,30	0,52	4,95	1,43

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	Dureza Total	RA
92,90	20,80	18,00	12,00	162,60	83,00	14,75	318,20	-298,49

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
4,65	1,72	0,30	0,52	4,61	1,73	1,96

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

-

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)	Alcalinidade CaCO ₃	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)	HCO ₃ (-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO ₄ (-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00