

Goose Island Honkers Ale (Clone) (Ale)

Autor

Beermetria

Data

31/01/2019

Estilo

BA - Extra Special Bitter

Espessura da Brassagem

2,65 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,049	1,046 - 1,060	<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	1,010 - 1,016	<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
12,4 °SRM	8,0 - 14,0 °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
38,0 IBU	30,0 - 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
4,8 %	4,8 - 5,8 %	<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	11,75	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	3,55	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
Volume de água Evaporado na Fervura	2,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
Volume de água de Lavagem do Grãos	14,70	Volume sugerido de "Panela" maior que	20,00
Tamanho do Lote	20,00	Volume Final de Cerveja	19,10

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Maris Otter	85,00	3,765	0,826	18,02	5,77	Mostura
Château Munich	5,00	0,222	0,761	5,30	5,70	Mostura
Malte Caramunich Tipo II	5,00	0,222	0,761	25,44	4,62	Mostura
Malte Caraamber	5,00	0,222	0,761	16,96	4,82	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
Northern Brewer	33,00	21,890	8,50	60	Pellets	Fervura
Willamette	17,00	11,280	5,00	45	Pellets	Fervura
Cascade	17,00	11,280	5,00	45	Pellets	Fervura
Cascade	33,00	21,890	5,00	10	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
40,55

Daniels
51,63

Mosher
38,00

Ranger
49,26

Garetz
34,62

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

0

beta-Amilase

0

alfa-Amilase

60

Inativação Enzimática

5

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,049	Densidade Final FG 1,013	Densidade Final Real FG.R 1,019
Extrato Original (°P) 12,250 °P	Extrato Final (°P) 3,250 °P	Calorias por Litro 457,8
Teor de Álcool ABV 4,82	Teor de Álcool ABW 3,77	Amargor IBU 38,0
Cor EBC 24,41	Cor SRM 12,39	Eficiência da Brassagem 70,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura 1968 - London ESB	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 74,0 %
Temperatura da Fermentação 18,00 - 22,00 °C	Floculação / Sedimentação MUITO-ALTA	Tolerância a álcool MEDIA-ALTA
Viabilidade 98 %	Número de células iniciais 100,000	Em bilhões por Vial

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 184 Bilhões	Quantidade a inocular 1,88 Vial
--	---

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00 Vial	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 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 9,800 grama(s)	Com SG 1,036
---	------------------------

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem 2,65	Fator Sa 0,047
pH médio dos maltes 5,66	pH 5,66