

Fullers London Pride - Bonfim (Ale)

Autor

Rafael Bonfim

Data

06/02/2019

Estilo

BJCP - American Pale Ale

Espessura da Brassagem

3,50 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

35 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,045	1,045 - 1,060	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,011	1,010 - 1,015	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,5 °SRM	5,0 - 10,0 °SRM	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
30,0 IBU	30,0 - 50,0 IBU	<div style="width: 60%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,5 %	4,5 - 6,2 %	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	26,32	Volume de mosto antes do início da fervura	40,08
Volume absorvido pelos grãos	6,02	Volume Relativo a Retração Termica	1,40
Volume de água Evaporado na Fervura	3,50	Volume Relativo ao Trub	0,18
Volume de água de Lavagem do Grãos	19,77	Volume sugerido de "Panela" maior que	46,00
Tamanho do Lote	35,00	Volume Final de Cerveja	33,42

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pale Ale	70,00	5,264	0,783	20,78	5,75	Mostura
Château Oat (Aveia Maltada)	20,00	1,504	0,717	1,70	5,60	Mostura
Château Vienna	10,00	0,752	0,783	2,97	5,56	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Target	32,00	19,530	10,50	60	Pellets	Fervura
Challenger	18,00	10,990	8,50	60	Pellets	Fervura
Northdown	18,00	10,990	7,50	60	Pellets	Fervura
Goldings	20,00	12,210	6,00	10	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
Goldings	12,00	7,320	6,00	Pellets	DryHop

AMARGOR (IBU)

Tinseth
30,00

Daniels
35,78

Mosher
26,32

Ranger
37,22

Garetz
27,06

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

90

Inativação Enzimática

5

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	1,011	1,017
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
11,250 °P	2,750 °P	418,9
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,49	3,51	30,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
26,20	5,47	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 %	11,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
295 Bilhões	27,39 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
11.00 Gramas	355.74 bilhões	1.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	Agito Magnético	0,1 Litro(s)	0,294	460,150	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
3,50	0,059
pH médio dos maltes	pH
5,70	5,67

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
7,00	0,00	0,00	3,00	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
84,95	0,00	113,47	42,77	0,00	203,44	93,01	212,38	32,33

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
4,25	0,00	1,86	1,86	0,00	4,24

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
46,60	0,00	62,25	23,46	0,00	111,60	51,02	116,50	17,73

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
2,33	0,00	1,02	1,02	0,00	2,32	0,00

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

London

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
70,00	6,00	166,00	15,00	38,00	40,00	136,07	199,79	82,54

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
3,50	0,50	2,72	0,65	1,08	0,83