

# Mikkeller Cream Ale (Clone) (Ale)

Autor

JAIRO JOSE SCHIESTL

Data

06/02/2019

Estilo

BJCP - Cream Ale

Espessura da Brassagem

2,75 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
1,044	1,042 - 1,055	<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
1,010	1,006 - 1,012	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

### Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,5 °SRM	2,5 - 5,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

### Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
20,0 IBU	8,0 - 20,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 30%; background-color: red;"></div><div style="width: 40%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

### Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,6 %	4,2 - 5,6 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 15%; background-color: red;"></div><div style="width: 70%; 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	11,75	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	3,42	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	14,57	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
<b>Malte Pilsen</b>	<b>30,00</b>	<b>1,281</b>	<b>0,783</b>	<b>5,09</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Pale Ale</b>	<b>30,00</b>	<b>1,281</b>	<b>0,783</b>	<b>8,90</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Carapils</b>	<b>6,50</b>	<b>0,278</b>	<b>0,740</b>	<b>1,10</b>	<b>5,30</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Viena</b>	<b>5,00</b>	<b>0,213</b>	<b>0,783</b>	<b>1,70</b>	<b>5,56</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Munique tipo I</b>	<b>5,00</b>	<b>0,213</b>	<b>0,804</b>	<b>3,82</b>	<b>5,30</b>	<b>Mostura</b>

### ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<b>Milho em Flocos</b>	<b>17,00</b>	<b>0,726</b>	<b>0,701</b>	<b>0,000</b>	<b>Mostura</b>
<b>Aveia em Flocos</b>	<b>6,50</b>	<b>0,278</b>	<b>0,716</b>	<b>0,280</b>	<b>Mostura</b>

## LÚPULOS E DRYHOP

### LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
<b>Columbus</b>	<b>14,00</b>	<b>13,720</b>	<b>10,00</b>	<b>60</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Amarillo</b>	<b>26,00</b>	<b>25,470</b>	<b>6,50</b>	<b>15</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>

### DRYHOP

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

## AMARGOR (IBU)

Tinseth  
**28,09**

Daniels  
**32,99**

Mosher  
**17,65**

Ranger  
**29,63**

Garetz  
**20,00**

## DADOS DA MOSTURA

### Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

**45**

Protease

**52**

beta-Amilase

**62**

alfa-Amilase

**67**

Inativação Enzimática

**78**

### Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

**0**

Protease

**0**

beta-Amilase

**0**

alfa-Amilase

**75**

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
<b>1,044</b>	<b>1,010</b>	<b>1,016</b>
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
<b>11,000 °P</b>	<b>2,500 °P</b>	<b>407,5</b>
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
<b>4,56</b>	<b>3,57</b>	<b>20,0</b>
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
<b>8,79</b>	<b>4,46</b>	<b>70,0 %</b>

## LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
<b>WLP080 - Cream Ale Blend</b>	<b>Ale</b>	<b>78,0 %</b>
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
<b>18,00 - 21,00 °C</b>	<b>MEDIA</b>	<b>MEDIA-ALTA</b>
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
<b>98 %</b>	<b>100,000</b>	<b>Vial</b>

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
<b>165 Bilhões</b>	<b>1,68 Vial</b>

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
<b>1.00 Vial</b>	<b>98.00 bilhões</b>	<b>1.0 Litro(s)</b>

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
<b>1º</b>	<b>Agito Magnético</b>	<b>0,8 Litro(s)</b>	<b>1,378</b>	<b>233,050</b>	<b>OK</b>
<b>2º</b>	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>OK</b>
<b>3º</b>	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>OK</b>
<b>4º</b>	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>OK</b>
<b>5º</b>	<b>Sem Aeração</b>	-	-	-	<b>OK</b>

Peso de extrato de malte para a Propagação	Com SG
<b>78,400 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>5,67</b>	<b>5,67</b>