

Chimay Red (Ale)

Autor

Jonatan Sommer

Data

08/02/2019

Estilo

BA - Belgian-Style Dubbel

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

72,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,070	1,060 - 1,075	<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
1,016	1,012 - 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
16,8 °SRM	16,0 - 36,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
25,0 IBU	20,0 - 35,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
7,2 %	6,3 - 7,6 %	<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	16,97	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	4,94	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	10,87	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	82,00	5,059	0,790	17,38	5,77	Mostura
Malte Caramunich Tipo II	5,00	0,308	0,761	25,44	4,62	Mostura
Château Arôme	2,00	0,123	0,783	8,48	4,80	Mostura
Malte Chocolate	1,00	0,062	0,740	42,40	4,71	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Candi Sugar Claro	10,00	0,617	0,781	0,000	Fervura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Tettnanger	76,00	43,990	4,00	60	Pellets	Fervura
Styrian Golding	12,00	6,950	5,00	45	Pellets	Fervura
Hersbrucker	12,00	6,950	5,00	45	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
25,00

Daniels
34,04

Mosher
25,19

Ranger
34,50

Garetz
25,99

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

66

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

0

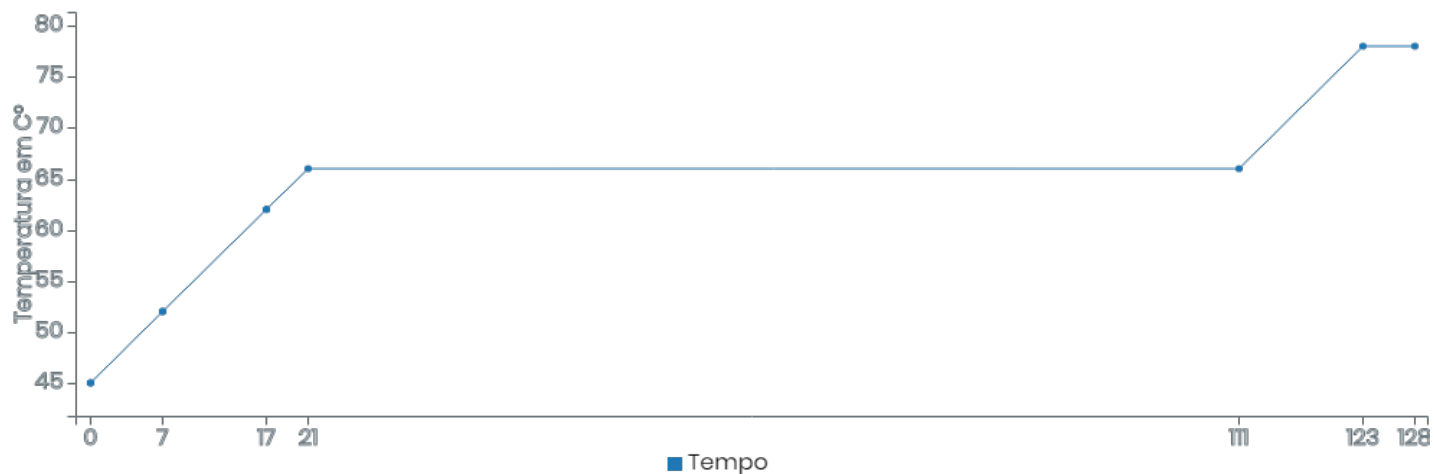
alfa-Amilase

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
1,070	1,016	1,026
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
17,500 °P	4,000 °P	657,8
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
7,17	5,61	25,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
33,02	16,76	72,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
1214 - Belgian Ale	Ale - Alta densidade	77,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
20,00 - 25,00 °C	MEDIA	MEDIA
Viabilidade	Número de células iniciais	Em bilhões por
98 %	100,000	Vial

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
350 Bilhões	3,57 Vial

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
2.00 Vial	196.00 bilhões	1.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	Agito Magnético	1,0 Litro(s)	1,110	413,650	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
98,000 grama(s)	1,036

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
2,75	0,049
pH médio dos maltes	pH
5,67	5,67