

Clone da Heineken (Lager)

Autor

Sergio Castro

Data

08/08/2019

Estilo

BJCP - American Lager

Espessura da Brassagem

3,50 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

30 Litro(s)

Tempo de Fervura

90 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,042	1,040 - 1,050	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,010	1,004 - 1,010	<div style="width: 90%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
2,6 °SRM	2,0 - 4,0 °SRM	<div style="width: 60%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
15,0 IBU	8,0 - 18,0 IBU	<div style="width: 75%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,2 %	4,2 - 5,3 %	<div style="width: 50%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	21,37	Volume de mosto antes do início da fervura	34,50
Volume absorvido pelos grãos	4,88	Volume Relativo a Retração Termica	1,20
Volume de água Evaporado na Fervura	4,50	Volume Relativo ao Trub	0,30
Volume de água de Lavagem do Grãos	18,02	Volume sugerido de "Panela" maior que	38,00
Tamanho do Lote	30,00	Volume Final de Cerveja	28,50

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pilsen 2RS	75,00	4,575	0,783	12,72	5,75	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Milho em Flocos	25,00	1,525	0,701	0,000	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Centennial	100,00	17,420	10,00	60	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
-----------	-----------------	----------	----------------	------	------------

SEM REGISTRO

AMARGOR (IBU)

Tinseth
15,10

Daniels
17,42

Mosher
13,16

Ranger
19,16

Garetz
14,45

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

50

Protease

50

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

10

beta-Amilase

40

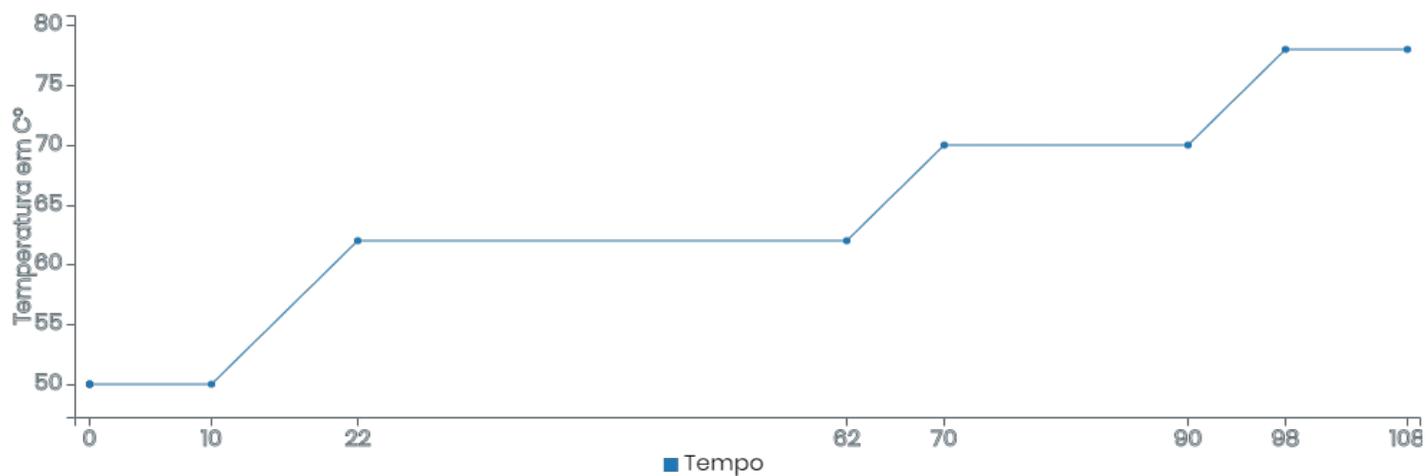
alfa-Amilase

20

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

Fermentar a 13 graus por 15 dias ... descer temperatura para zero grau por mais 30 dias

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,042	1,010	1,016
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
10,500 °P	2,500 °P	390,2
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,19	3,28	15,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
5,10	2,59	70,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente
Saflager W-34/70	Lager	75,0 %
Temperatura da Fermentação	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
9,00 - 15,00 °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
473 Bilhões	40,18 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
20.00 Gramas	235.20 bilhões	2.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	Agito Magnético	1,0 Litro(s)	1,021	475,400	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
3,50	0,059
pH médio dos maltes	pH
5,75	5,75