

Schornstein IPA (Clone) (Ale)

Autor

Hildberto Ferreira

Data

02/07/2019

Estilo

BJCP - American IPA

Espessura da Brassagem

3,00 Litros/Kg

Eficiência

0,00 %

Tamanho da Batelada

0 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
0,000	1,056 - 1,070	<div><div style="width: 50%;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
0,000	1,008 - 1,014	<div><div style="width: 50%;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
12,4 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<div><div style="width: 50%;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
0,0 IBU	40,0 - 70,0 IBU	<div><div style="width: 50%;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
0,0 %	5,5 - 7,5 %	<div><div style="width: 50%;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	18,35	Volume de mosto antes do início da fervura	23,00
Volume absorvido pelos grãos	4,89	Volume Relativo a Retração Termica	1,00
Volume de água Evaporado na Fervura	3,00	Volume Relativo ao Trub	1,00
Volume de água de Lavagem do Grãos	9,54	Volume sugerido de "Panela" maior que	28,00
Tamanho do Lote	0,00	Volume Final de Cerveja	-2,00

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	43,00	2,632	0,783	7,29	5,75	Mostura
Malte Pale Ale	33,50	2,050	0,783	9,94	5,75	Mostura
Malte Munique tipo I	14,50	0,887	0,804	11,07	5,30	Mostura
Malte Carared	9,00	0,551	0,761	19,08	4,97	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
Nugget	12,00	11,930	13,00	60	Pellets	Fervura
Nugget	23,50	23,360	13,00	30	Pellets	Fervura
Cascade	23,50	23,360	5,50	5	Pellets	Fervura
Amarillo	16,50	16,400	11,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
45,00

Daniels
66,91

Mosher
44,29

Ranger
56,24

Garetz
36,98

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

68

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

whirfloc 15 minutos finais da fervura.

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 0,000	Densidade Final FG 0,000	Densidade Final Real FG.R 0,000
Extrato Original (°P) -250,000 °P	Extrato Final (°P) -250,000 °P	Calorias por Litro 0,0
Teor de Álcool ABV 0,00	Teor de Álcool ABW 0,00	Amargor IBU 0,0
Cor EBC 0,00	Cor SRM 12,37	Eficiência da Brassagem 0,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura	Taxa de inoculação	Atenuação Aparente 0,0 %
Temperatura da Fermentação 0,00 - 0,00 °C	Floculação / Sedimentação	Tolerância a álcool
Viabilidade 0 %	Número de células iniciais 0,000	Em bilhões por

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 0 Bilhões	Quantidade a inocular 0,00
--	--------------------------------------

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 0.0 Litro(s)
--	--	--

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	Sem Aeração	-	-	- Continua
2º	Sem Aeração	-	-	- Continua
3º	Sem Aeração	-	-	- Continua
4º	Sem Aeração	-	-	- Continua
5º	Sem Aeração	-	-	- Continua

Peso de extrato de malte para a Propagação 0,000 grama(s)	Com SG 1,036
---	------------------------

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem 3,00	Fator Sa 0,052
pH médio dos maltes 5,61	pH 0,00