

WPM - Cream Ale (Ale)

Autor

Gustavo Molinari

Data

15/07/2019

Estilo

BJCP - Cream Ale

Espessura da Brassagem

3,00 Litros/Kg

Eficiência

65,00 %

Tamanho da Batelada

22 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,046	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
1,012	1,006 - 1,012	<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
4,2 °SRM	2,5 - 5,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
15,0 IBU	8,0 - 20,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,6 %	4,2 - 5,6 %	<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	15,65	Volume de mosto antes do início da fervura	25,50
Volume absorvido pelos grãos	4,17	Volume Relativo a Retração Termica	0,88
Volume de água Evaporado na Fervura	3,50	Volume Relativo ao Trub	0,22
Volume de água de Lavagem do Grãos	14,02	Volume sugerido de "Panela" maior que	29,00
Tamanho do Lote	22,00	Volume Final de Cerveja	20,90

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	80,00	4,176	0,783	13,57	5,75	Mostura
Malte Carapils	5,00	0,261	0,740	0,85	5,30	Mostura
Château Munich Light	5,00	0,261	0,761	3,18	5,70	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Milho em Flocos	10,00	0,522	0,701	0,000	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Cascade	50,00	20,870	5,50	60	Pellets	Fervura
Saaz	50,00	20,870	3,75	5	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
15,00

Daniels
17,89

Mosher
13,35

Ranger
19,09

Garetz
12,77

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

64

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

60

alfa-Amilase

0

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG	Densidade Final FG	Densidade Final Real FG.R
1,046	1,012	1,018
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
11,500 °P	3,000 °P	428,4
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
4,59	3,59	15,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
8,23	4,18	65,0 %

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 %	12,000	Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação	Quantidade a inocular
190 Bilhões	16,14 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
11.40 Gramas	134.06 bilhões	1.0 Litro(s)

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)	
1º	Chacoalhando	1,0 Litro(s)	0,822	244,280	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
3,00	0,052
pH médio dos maltes	pH
5,72	5,72