

Ale Correa IPA (Ale)

Autor

Demetrius Ferrari

Data

13/04/2020

Estilo

BJCP - American IPA

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

65,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,056	1,056 - 1,070	<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
1,014	1,008 - 1,014	<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
5,2 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<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>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
40,0 IBU	40,0 - 70,0 IBU	<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>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,6 %	5,5 - 7,5 %	<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>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	15,66	Volume de mosto antes do início da fervura	22,00
Volume absorvido pelos grãos	4,55	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
Volume de água Evaporado na Fervura	2,00	Volume Relativo ao Trub	0,20
Volume de água de Lavagem do Grãos	10,90	Volume sugerido de "Panela" maior que	23,00
Tamanho do Lote	20,00	Volume Final de Cerveja	19,00

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Malte Pilsen	90,00	5,121	0,783	15,26	5,75	Mostura
Château Pale Ale	10,00	0,569	0,783	2,97	5,75	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
Citra	19,00	14,560	13,00	40	Pellets	Fervura
Columbus	20,50	15,710	15,00	10	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
Columbus	60,50	46,370	15,00	Pellets	DryHop

AMARGOR (IBU)

Tinseth
28,81

Daniels
40,00

Mosher
40,08

Ranger
30,65

Garetz
18,09

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

20

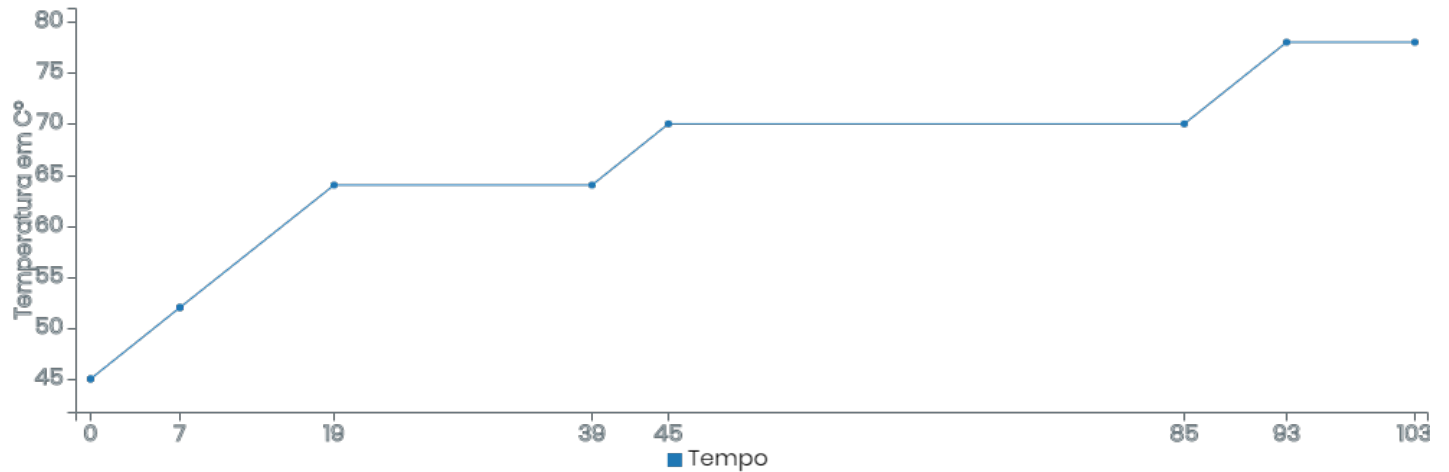
alfa-Amilase

40

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,056	Densidade Final FG 1,014	Densidade Final Real FG.R 1,022
Extrato Original (°P) 14,000 °P	Extrato Final (°P) 3,500 °P	Calorias por Litro 524,4
Teor de Álcool ABV 5,59	Teor de Álcool ABW 4,37	Amargor IBU 40,0
Cor EBC 10,22	Cor SRM 5,19	Eficiência da Brassagem 65,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura Safale US-05	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 75,0 %
Temperatura da Fermentação 15,00 - 24,00 °C	Floculação / Sedimentação MEDIA	Tolerância a álcool ALTA
Viabilidade 98 %	Número de células iniciais 12,000	Em bilhões por Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 210 Bilhões	Quantidade a inocular 17,86 Gramas
--	--

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00 Gramas	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 1.0 Litro(s)
---	--	--

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	Sem Aeração	-	-	- 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 9,800 grama(s)	Com SG 1,036
---	------------------------

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

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