

# Schornstein IPA (Clone) (Ale)

Autor

Gustavo Souza

Data

22/08/2019

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	36,69	Volume de mosto antes do início da fervura	44,00
Volume absorvido pelos grãos	9,78	Volume Relativo a Retração Termica	1,60
Volume de água Evaporado na Fervura	4,00	Volume Relativo ao Trub	0,40
Volume de água de Lavagem do Grãos	17,09	Volume sugerido de "Panela" maior que	54,00
Tamanho do Lote	0,00	Volume Final de Cerveja	-2,00

## MALTES E ADJUNTOS

### MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
<b>Malte Pilsen</b>	<b>43,00</b>	<b>5,259</b>	<b>0,783</b>	<b>7,29</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Pale Ale</b>	<b>33,50</b>	<b>4,097</b>	<b>0,783</b>	<b>9,94</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Munique tipo I</b>	<b>14,50</b>	<b>1,773</b>	<b>0,804</b>	<b>11,07</b>	<b>5,30</b>	<b>Mostura</b>
<b>Malte Carared</b>	<b>9,00</b>	<b>1,101</b>	<b>0,761</b>	<b>19,08</b>	<b>4,97</b>	<b>Mostura</b>

### ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<b>SEM REGISTRO</b>					

## LÚPULOS E DRYHOP

### LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
<b>Nugget</b>	<b>12,00</b>	<b>11,930</b>	<b>13,00</b>	<b>60</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Nugget</b>	<b>23,50</b>	<b>23,360</b>	<b>13,00</b>	<b>30</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Cascade</b>	<b>23,50</b>	<b>23,360</b>	<b>5,50</b>	<b>5</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Amarillo</b>	<b>16,50</b>	<b>16,400</b>	<b>11,00</b>	<b>0</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>

### DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
<b>SEM REGISTRO</b>					

## 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 <b>0,000</b>	Densidade Final FG <b>0,000</b>	Densidade Final Real FG.R <b>0,000</b>
Extrato Original (°P) <b>-250,000 °P</b>	Extrato Final (°P) <b>-250,000 °P</b>	Calorias por Litro <b>0,0</b>
Teor de Álcool ABV <b>0,00</b>	Teor de Álcool ABW <b>0,00</b>	Amargor IBU <b>0,0</b>
Cor EBC <b>0,00</b>	Cor SRM <b>12,36</b>	Eficiência da Brassagem <b>0,0 %</b>

## LEVEDURA

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

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação <b>0 Bilhões</b>	Quantidade a inocular <b>0,00</b>
--	--------------------------------------

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

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

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

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

## ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

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