

Brustus IPA (Ale)

Autor

Andre Ferreira

Data

24/09/2019

Estilo

BJCP - Double IPA

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

70,00 %

Tamanho da Batelada

20 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,065	1,065 - 1,085	<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
1,016	1,008 - 1,018	<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
10,0 °SRM	6,0 - 14,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
60,0 IBU	60,0 - 120,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 0%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
6,5 %	7,5 - 10,0 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%; background-color: red;"></div><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	16,28	Volume de mosto antes do início da fervura	22,00
Volume absorvido pelos grãos	4,74	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	10,45	Volume sugerido de "Panela" maior que	24,00
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	75,00	4,440	0,783	12,72	5,75	Mostura
Malte Carahell	20,00	1,184	0,761	21,20	5,10	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Açúcar	5,00	0,296	1,000	0,000	Fervura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Chinook	40,00	27,750	12,50	30	Pellets	Fervura
Citra	20,00	13,880	13,00	5	Pellets	Fervura
Summit	40,00	27,750	18,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
32,11

Daniels
60,00

Mosher
60,70

Ranger
45,49

Garetz
22,09

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

70

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

0

alfa-Amilase

60

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

SEM REGISTRO

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,065	Densidade Final FG 1,016	Densidade Final Real FG.R 1,025
Extrato Original (°P) 16,250 °P	Extrato Final (°P) 4,000 °P	Calorias por Litro 611,4
Teor de Álcool ABV 6,48	Teor de Álcool ABW 5,07	Amargor IBU 60,0
Cor EBC 19,76	Cor SRM 10,03	Eficiência da Brassagem 70,0 %

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 1000000,000	Em bilhões por Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 244 Bilhões	Quantidade a inocular 0,00 Gramas
------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00 Gramas	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 2.0 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 5,61	pH 5,60

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
10,00	14,00	1,00	10,00	10,00	1,00	0,82	82,85	-14,56

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	RA
0,50	1,16	0,02	0,43	0,28	0,02	0,02	-0,29

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3	Ácido Lático
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 ml

Lavagem

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3
0,00	0,00	0,00	0,00

Informações Relevantes

- | | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| A) Sulfato de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | B) Cloreto de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | C) Sulfato de Magnésio hepta-hidratado - diminui o pH |
| D) Bicarbonato de Sódio - aumenta o pH | E) Ácido Lático - 88% diminui o pH | |

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA MOSTURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
10,00	14,00	1,00	10,00	10,00	1,00	0,82	82,85	-14,56

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,50	1,16	0,02	0,43	0,28	0,02

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
10,00	14,00	1,00	10,00	10,00	1,00	0,82	82,85	-14,56

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
0,50	1,16	0,02	0,43	0,28	0,02	10,00

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

-

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00