

APA Iuiz (Ale)

Autor

José mendes

Data

10/11/2018

Estilo

BJCP - American Pale Ale

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

75,00 %

Tamanho da Batelada

40 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,055	1,045 - 1,060	<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	1,010 - 1,015	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
17,8 °SRM	5,0 - 10,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
38,0 IBU	30,0 - 50,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,5 %	4,5 - 6,2 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	12,29	Volume de mosto antes do início da fervura	22,90
Volume absorvido pelos grãos	3,57	Volume Relativo a Retração Termica	0,80
Volume de água Evaporado na Fervura	2,00	Volume Relativo ao Trub	0,10
Volume de água de Lavagem do Grãos	14,19	Volume sugerido de "Panela" maior que	20,00
Tamanho do Lote	40,00	Volume Final de Cerveja	39,10

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pale Ale	51,00	2,280	0,783	15,14	5,75	Mostura
Malte Carared	41,00	1,833	0,761	86,92	4,97	Mostura
Malte Crystal 150	8,00	0,358	0,761	50,88	4,46	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
Aveia em Flocos	0,00	0,000	0,716	0,000	Mostura

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Chinook	13,00	22,630	12,50	60	Pellets	Fervura
Citra	29,00	50,470	13,00	10	Pellets	Fervura
Citra	29,00	50,470	13,00	5	Pellets	Fervura
Citra	29,00	50,470	13,00	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

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

AMARGOR (IBU)

Tinseth
38,40

Daniels
66,49

Mosher
36,04

Ranger
51,00

Garetz
17,67

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

40

Protease

50

beta-Amilase

58

alfa-Amilase

65

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

0

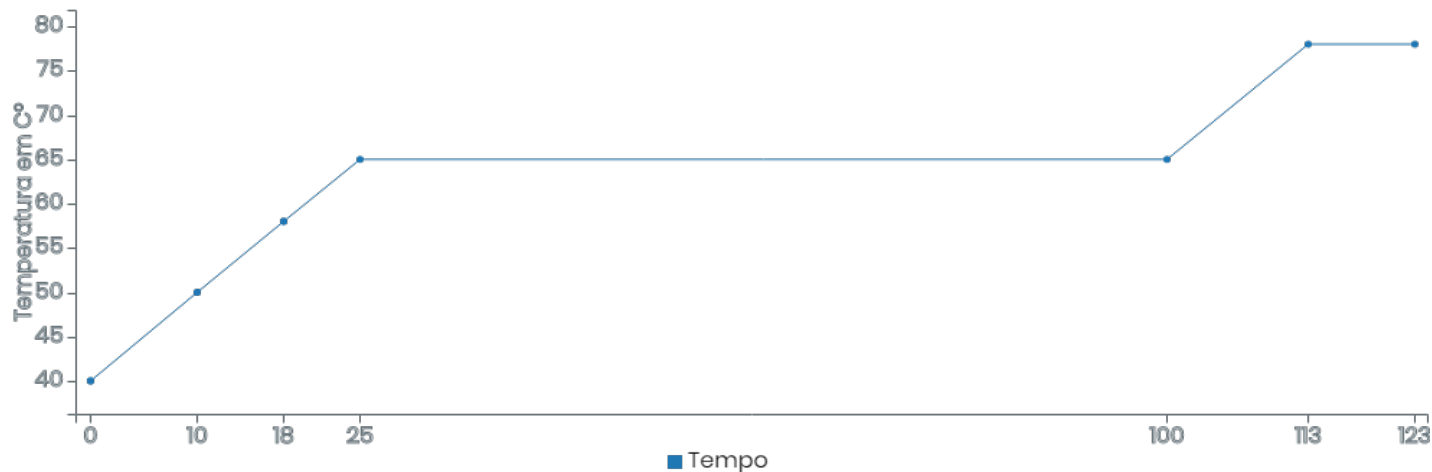
alfa-Amilase

75

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
1,055	1,014	1,021
Extrato Original (°P)	Extrato Final (°P)	Calorias por Litro
13,750 °P	3,500 °P	514,8
Teor de Álcool ABV	Teor de Álcool ABW	Amargor IBU
5,49	4,29	38,0
Cor EBC	Cor SRM	Eficiência da Brassagem
13,20	17,83	75,0 %

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
413 Bilhões	35,08 Gramas

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação	Número de células disponíveis	Volume de Propagação (Litros)
0.00 Gramas	0.00 bilhões	4.0 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	Com SG
9,800 grama(s)	1,036

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem	Fator Sa
2,75	0,049
pH médio dos maltes	pH
5,33	5,70