

Tata Piwo – 002 (Melhorias TP-001)

Etapas	Etapas/Insumos	g	°C	T'	Início	Fim	L	°P		Tata Piwo - 002		
	Aquecimento		50		10:15	11:00	13			30 nov. 2024		
	Pale Ale	1000	-	-	-	-				Cream Ale (1C)		
	Pilsen	1000	-	-	-	-				Cerveja Fácil		
	Açucar Cristal	150								Objetivos		
	Protease	-	-	-	-	-		10		ABV	5,10% (3,14%)	
	Mash		68	45'	12:15	12:25		8,3		OG	11,5°P (12,0°P)	
	Mash out		72	10'	12:30	12:40				FG	1,8°P (6,2°P)	
	Lavagem						3,5			IBU	19	
	Fervura Inicio			40'	12:40		15			EBC	7,1	
	Zeus	5		20						BU/GU	0,41%	
	Fervura Fim					13:48	12,5	10,2		\$/Litro	R\$6,30 (3,78)	
	Fermentação						10	9,8		 Fermentação		
	AEB-H (Kveik)	5								Dia	Hora	°P
	Gelatina	5								30/nov	16:15	12 °P
	Priming (açúcar)	4								01/dez	10:15	8,2 °P
	Envase	10					11,2			02/dez	10:15	7,0 °P
										03/dez	10:15	6,2 °P

Correção pH e Sais

Sal	qt	u.	1L	10L	6L	16L	Etapas	Início	Fim
Vitamina C	80,0	gt	24	24	14,4	40	Mosturação	30/nov	30/nov
							Fermentação	30/nov	04/dez
							Maturação		
							Carbonatação	04/dez	10/dez
							1ª Degustação	11/12	

Avaliação Geral - Faltou espuma e amargor. Pouco fermento prejudicou fermentação.

Quesito	↘↘	↘	↔	↗	↗↗	Ref	Obs
Cor				x		7,1	Pouco âmbar. Percepção de 10 EBC
Turbidez		x				↘	Visibilidade muito pequena
Amargor	x					19	Imperceptível. Padrão AmBev
Corpo/Adstringência						0	Adocicada, sem adstringência. Sem ressaca. OH↘
Espuma	x					↔	2mm, com dispersão em 10"
Sabor						?	Aroma e sabor cítrico. Leve.

Cervejas que eu fiz

Tata Piwo – 002		30.nov 2024	
Receita Base			
Estilo	Cream Ale		
Guia BJCP	1C		
Inspiração	TP-001		
Envase (L)	11,2		
Custo por litro	R\$ 3,49		
Insumos e Custos			
	Base	Qt	\$
Sais e Correções			
Nutri-Z	R\$ 2,30	0,0	R\$ 0,00
			R\$ 1,00
Maltes			
Pale Ale Agrária EBC 5-7	R\$ 17,10	1,0	R\$ 17,10
Chateau Melano EBC 80	R\$ 19,00	0,0	R\$ 0,00
			R\$ 32,20
Aveia	R\$ 8,00	0,0	R\$ 0,00
Mel	R\$ 0,00	0,0	R\$ 0,00
			R\$ 0,80
Lúpulos			
Hallertau Hersbrucker	R\$ 0,34	0,0	R\$ 0,00
			R\$ 1,60
AEB Fermo Kveik-SV	R\$ 1,38	0,0	R\$ 0,00
Lallemand Nottingham	R\$ 1,67	0,0	R\$ 0,00
			R\$ 15,90
Custo Fixo			
Água	R\$ 0,01	50,00	R\$ 0,52
Energia Elétrica	R\$ 1,27	3,00	R\$ 3,82
Álcool 70°	R\$ 9,00	0,60	R\$ 5,40
Iodo	R\$ 0,40	4,00	R\$ 1,60
Tampinhas	R\$ 0,12	20,00	R\$ 2,40
			R\$ 13,73

Objetivos	
ABV	5,10%
OG	11,5°P
FG	1,8°P
IBU	19
EBC	7,1
BU/GU	0,37%

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 32,20	49,4%
Lúpulos	R\$ 1,60	2,4%
Levedura	R\$ 15,90	24,4%
Sais e Correções	R\$ 1,00	1,5%
Adjuntos	R\$ 0,80	1,2%
Custo Fixo	R\$ 13,73	21,1%
Custo Lote →		R\$ 65,23
Custo por Litro →		R\$ 5,82
Custo 600ml →		R\$ 3,49

