

	Tata Piwo – 009								
		Alvo	Real	Receita	Real	Início	Fim	Volume	Obs
	Etapa	Qt/L	g/L	°C	'	Início	Fim	L	°P
	Aquecimento	14,0		66°		08:30	09:10	15,0	
	Pilsen	1,200	1,200						
	Ale	1,020	1,015						
	Aveia	0,200	0,200						
	Maltear Caramelo	0,030	0,030						
	Mash					09:10	10:10		
	Protease			64°	60'			PH	5,0?
	b Amilase								
	a Amilase								
	MashOut (evaporou)	-2,0	-1,8	78°	10'	10:15	10:30	13,2	
	Lavagem	8,0	6,6					19,8	
	Lavagem (grãos)	-3,0	-3,4					16,4	
	Fervura Inicio (9,3°)				60'	11:05		18,5	8,9°P
	Lúpulo Comet	15	15,5		60'	11:05			
	Lúpulo Comet	10	8,0		3'	12:06			
	Casca Laranja	20,0	10,0		10'	11:55			
	Coentro (fresco)	10,0	10,0		10'	11:55			
	Eavaporação Fervura	-2,4	-2,4					16,1	
	Fervura Fim							16,1	10,5°P
	Perda Trub	-2,2	-2,2					13,2	
	Fermentação							13,2	10,5°P
	Nothingam	11,5	11,5					0,3	
	Gelatina	6,0							
	Priming (açúcar)	5,0							
	Envase (perda lama)	-1,2	-1,1					12,4	-1,1

	Avaliação Geral							
	Quesito	↘ ↘	↘	↔	↗	↗ ↗	Ref	Obs
	Adstringência						4,30%	
	Amargor						40	
	Cor						9,1	
	Turbidez							
	Espuma							
	Aroma / Sabor							

Tata Piwo – 009 5. abr. 2025 Golden Ale Ideia: 40IBU Citrica João		
<i>Objetivos</i>	Receita	<i>Real</i>
<i>ABV</i>	4,3%	4,30%
<i>OG</i>	11,0°P	10,5
<i>FG</i>	2,8°P	2,5°P
<i>EBC (cor)</i>	9,1	
<i>IBU (amargor)</i>	40	
<i>BU/GU</i>	0,89%	
<i>\$/Litro</i>	R\$ 6,39	
<i>\$/600mL</i>	R\$ 3,83	
 Total Envasado	12,4 L	

Etapas	Início	Fim
Mosturação	05/abr	05/abr
Fermentação	05/abr	25/fev
Maturação	11/abr	12/abr
Clarificação	13/abr	14/abr
Carbonatação	15/abr	25/abr
1ª Degustação	25/abr	

Cervejas que eu fiz

Tata Piwo – 009		01.abr 2025	
Receita Base			
Estilo	Golden Ale		
Guia BJCP	12 A		
Inspiração	Nova CPPD		
Envase (L)	12,0		
Custo por litro	R\$ 6,39		
Insumos e Custos			
	Base	Qt	\$
Sais e Correções			
Vit.C e Ácido Lático	ml	1,0	R\$ 0,29
Sais (ClCa, MgSO4 e CaSo4)	g	11,7	R\$ 1,91
Whirlfloc G	R\$ 1,40	0,5	R\$ 0,70
Nutri-Z	R\$ 2,30	0,5	R\$ 1,15
			R\$ 1,85
Maltes			
Pale Ale Agrária EBC 5-7	R\$ 17,10	1,020	R\$ 17,44
Pilsen Agrária EBC 3-4	R\$ 15,10	1,200	R\$ 18,12
Maltear Caramelo EBC 120	R\$ 16,98	0,030	R\$ 0,51
			R\$ 36,07
Adjuntos			
Aveia	R\$ 8,00	0,200	R\$ 1,60
Açucar Ref.	R\$ 7,00	0,100	R\$ 0,70
Gelatina	R\$ 4,64	0,500	R\$ 2,32
			R\$ 4,62
Lúpulos			
Comet	R\$ 0,32	25,0	R\$ 7,99
			R\$ 7,99
Levedura			
Lallemand Nottingham	R\$ 1,67	11,5	R\$ 19,19
			R\$ 19,19
Custo Fixo			
Água	R\$ 0,01	50,00	R\$ 0,52
Energia Elétrica	R\$ 1,27	3,00	R\$ 3,82
Iodofor	R\$ 0,09	3,00	R\$ 0,26
Tampinhas	R\$ 0,12	20	R\$ 2,40
			R\$ 6,99

Objetivos	
ABV	4,3%
OG	11,0°P
FG	2,8°P
EBC	9,1
IBU	40
BU/GU	0,89%

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 36,07	47,0%
Lúpulos	R\$ 7,99	10,4%
Levedura	R\$ 19,19	25,0%
Sais e Correções	R\$ 1,85	2,4%
Adjuntos	R\$ 4,62	6,0%
Custo Fixo	R\$ 6,99	9,1%
Custo Lote →	R\$ 76,71	
Custo por Litro →	R\$ 6,39	
Custo 600ml →	R\$ 3,84	

