

Fermentáveis	
Malte Pilsen	1,260
Malte Ale	
Malte Trigo	0,900
Milho	
Aveia	0,130
Maltear 80	
Maltear 120	
Viena	



TP – 010		
18. abr. 2025 Witbier Projeto Gaia		
#	Alvo	Real
ABV	5,2%	4,35%
OG	11,7°P	10,5°P
FG	2,1°P	2,52°P
EBC	6,7	
IBU	17	
BU/GU	0,38%	
\$/Litro		R\$ 6,98
\$/600mL		R\$ 4,19
Envasado		11,7

Sais e Correções	u.	1,0	11,0	10,0	Total
Vitamina C	gt	1,00	11,0	10,0	21,0
Cl Ca2	g	0,23	2,5	2,3	4,8
Mg SO ₄	g	0,08	0,9	0,8	1,7
Ca SO ₄	g	0,20	2,2	2,0	4,2

Mash			Início	Fim	°P (Pré)	°P (Pós)
Água Mosturação	11,0					
Protease	50°	15'	09:15	09:30	10,5	13,0
β	50°	15'				
a	50°	15'				
Rampa Única	64°	60'	09:40	10:40		
MashOut	78°	10'				
Lavagem	78°	30'				
Água Lavagem	10,0					

Lupulagem	Tempo	Gramas	Real	Início
Hallertauer Hersb.	60'	25g	25	12:25
Hallertauer Hersb.	0'	10,0	14,3	12:55
Nutri-Z / Whirflock	10'	1,0		12:45

Fervura	100°	60'	12:25	12:55	9,0	10,5
---------	------	-----	-------	-------	-----	------

Fermentação	Hidratação			
Nothingam		11,5	15:30	18:30

Evolução da Fermentação						
Etapas	Dia	Hora	°P	Hora	°P	°C
Primária	18/abr	18:30	10,5			20
Primária	19/abr	16:30	7,5			20
Primária	20/abr	08:00	6,2	18:10	5,5	20
Primária	21/abr	08:00	5,5	16:25	5,5	20→22
Secundária	22/abr		5,5			20→22
Secundária	23/abr		5,5			20→22
Cold Crash	24/abr					22→5
Cold Crash	25/abr					>5
Gelatina	26/abr					>5
Gelatina	27/abr					>5
Envase	28/abr					32

Perda	L	Vol Atual
Mash ↓	-1,4	9,6

Grãos ↓	-3,1	17,5
---------	------	------

Fervu ↓	-2,3	15,5
---------	------	------

Trub ↓	-2,1	12,9
--------	------	------

Lama ↓	-1,2	11,7
--------	------	------

Envase	11,7
--------	------

Etapas	Início
Mosturação	18/abr
Fermentação	18/abr
Maturação	22/abr
Clarificação	24/abr
Carbonatação	27/abr
1.ª Degustação	02/mai

Parâmetros Finais		
FG	1,010	5,5°P
Correção	1,010	2,52°P
ABV	4,35%	

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 36,22	44,4%
Lúpulos	R\$ 13,37	16,4%
Levedura	R\$ 19,19	23,5%
Sais e Correções	R\$ 1,85	2,3%
Adjuntos	R\$ 4,06	5,0%
Custo Fixo	R\$ 6,93	8,5%
Custo Lote →	R\$ 81,62	
Custo por Litro →	R\$ 6,98	

Avaliação Geral	
Adstringência	Suave, não agressiva
Amargor	Discreto
Cor	Levemente âmbar
Turbidez	Minha melhor clarificação!
Espuma	Equilibrada, mas dispersando.
Aroma / Sabor	Bem neutro, pouco sabor malte

