

Fermentáveis				
Milho				
Aveia				
Chateau Melano 80				
Chateau Special 300				

14:08

15:18

15:47

16:47

2,60

1,010

<del>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</del>	S
D	Vi
	Cl
	M

Protease

MashOut

Lavagem

Gelatina

Gelatina

Envase

Envase

Rampa Única

**Água** Lavagem

β α

3	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 <sub>4</sub>	g	0,08	0,9	0,8	1,7
	Ca S04	g	0,20	2,2	2,0	4,2

	vicamina C	gt	1,00	11,0	10,0	21,0
	Cl Ca2	g	0,23	2,5	2,3	4,8
	Mg S0 <sub>4</sub>	g	0,08	0,9	0,8	1,7
	Ca S04	g	0,20	2,2	2,0	4,2
∄c°	Mash			Início	Fim	°P (Pré)
-00	<b>Água</b> Mosturação	11.0		13:20	13:45	

15'

60'

10'

30'

13:45

14:18

15:37

16:17

°P (Pré)	°P (Pós)	
5°P		[
		Ī
		_
10,5°P	14,0°P	
4,0°P	6,0°P	_

AND HOO	TP – 011	
	9. mai. 2025	
	Witbier	
	Projeto Gaia	
#	Alvo	Real
ABV	4,3%	4,00%
OG	11,7°P	10,5°P
FG	3,6°P	2,6°P
EBC	6,7	
IBU	10	
BU/GU	0,21%	
\$/Litro		R\$ 6,75
\$/600mL		R\$ 4,39
	Envasado	12,4

OG Receita	1,043	1,034
FG Receita	1,009	

Perda	L	Vol Atual
Mash ↓	-1,4	11,9
Grãos I	-2.8	19 1

Fervu ↓	-2,5	16,6

$\otimes$	Lupulagem	Tempo	Gramas	Real	Início
·	Hallertauer Hersb.	60'	25g		
	Hallertauer Hersb.	0'	25g		
	Coentro	5'	5g		
	Laranja	7'	18g		
	Nutri-Z / Whirflock	10'	1,0		

50°

64°

76°

76°

10,0

_^	_	4000	501	 	0.000
				Receita →	9,8°P
	Nutri-Z / Whirflock	10'	1,0		

				Receita →	9,8°P	11,7°P
Fervura	100°	60'	17:25	18:25	9,0°P	10,5°P
					Densímetro	1,034
ermentação					Equivalente	8,5°P

		_	Deligillieno	1,034
Fermentação			Equivalente	8,5°P
Fermentis T-58	11,5			
		FG Alvo →	1,009	

Trub ↓	-2,0	14,6

Lailla v   -1,7   12,9
------------------------

						,	
<b>%</b>	Evolu	ção da Ferme	entação		Согге	ção ° P	
•	Etapa	Dia	Нога	°Р	°P	1,000	°C
	Primária	10/mai	09:00	10,5	10,50	1,042	20
	Primária	11/mai	11:00	6,5	4,11	1,016	20
	Primária	12/mai	18:23	5,5	2,52	1,010	20
	Primária	13/mai	10:00	6,0	3,32	1,013	20
	Primária	14/mai	09:30	6,0	3,32	1,013	20
	Primária	15/mai	10:15	6,0	3,32	1,013	20
	Secundária	16/mai	09:30	6,0	3,32	1,013	20→5
	Cold Crash	17/mai	10:00	6,0	3,32	1,013	0-5
	Cold Crash	18/mai	10:00	6,0	3,32	1,013	0-5

09:40

16:00

Envase	12,4

10/mai
11/mai
16/mai
21/mai
23/mai
29/mai

\[ \sigma_{\sigma} \]	Insumos e Custos	R\$	%	
	Maltes	R\$ 29,59	35,3%	
	Lúpulos	R\$ 19,41	23,2%	
	Levedura	R\$ 19,19	22,9%	
	Sais e Correções	R\$ 3,70	4,4%	
	Adjuntos	R\$ 4,76	5,7%	
	Custo Fixo	R\$ 7,07	8,5%	
	Custo Lote →	R\$ 83	3,72	
	Custo por Litro →	usto por Litro → R\$ 6,75		

Composição dos Custos	
8,0% 4,7% 4,3% 22,2%	<ul> <li>Maltes</li> <li>Lúpulos</li> <li>Levedura</li> <li>Sais e Correções</li> <li>Adjuntos</li> <li>Custo Fixo</li> </ul>

0-5



ì	Avaliação Geral	
•	Adstringência	Bem suave
	Amargor	Compatível, discreto
	Сог	Própria do estilo
	Turbidez	Compatível, bem clarificada
	Espuma	Abundante, leve persistência
	Aroma / Sabor	Cítricos e malte bem presentes

21/mai

22/mai

23/mai

24/mai