TP – 012

24. mai. 2025
American IPA
Projeto Dionisius

#	Alvo	Real
ABV	*6,0%*	*4,62%*
OG	*13,9°P*	*14,0°P%*
FG	*2,8°P*	*5,67°P*
EBC	*28*	
IBU	*42*	
BU/GU	*0,74*	
$/Litro		R$ 9,32
$/600mL		R$ 6,06
	Envasado	**8,3**

	Receita	Brew Fat
OG Receita	1,053	13,9°P
FG Receita	1,011	2,8°P

Perda	L	Vol Atual
Mash ↓	-1,3	11,0
Grãos ↓	-3,7	15,3
Fervu ↓	-2,0	13,3
Trub ↓	-2,1	11,2
Lama ↓	-1,9	9,4
Envase		8,3

Etapas	Início
Mosturação	
Fermentação	
Maturação	
Clarificação	
Carbonatação	
1ª Degustação	

Fermentáveis	
Malte Pilsen	2,250
Malte Ale	
Malte Trigo	
Malte Viena	
Malte Munique	
Milho	
Aveia	
Açúcar	

Fermentáveis	
Maltear 80	
Maltear 120	
Chateau Melano 80	0,250
Chateau Special 300	0,170

Sais e Correções	u.	Brew Fat.	Mostura 10,0	Lavagem 8,0	Total 18,0
Vitamina C	gt	1,00	10,0	8,0	18,0
Ca SO_4	g	2,50	1,4	1,1	2,5
Ca Cl_2	g	2,00	1,1	0,9	2,0
Mg SO_4	g	2,00	1,1	0,9	2,0

Mash			Início	Fim	°P (Pré)	°P (Pós)
Água Mosturação	10,0		09:00	09:26	30'	14°P
Protease						
β						
α					60'	15,1°P
Rampa Única	67	60'	09:26	10:26		
MashOut	76°	10'				16,0°P
Água Lavagem	8,0				30'	10,0°P
Rampa Lavagem	76°	30'	11:11	11:42		

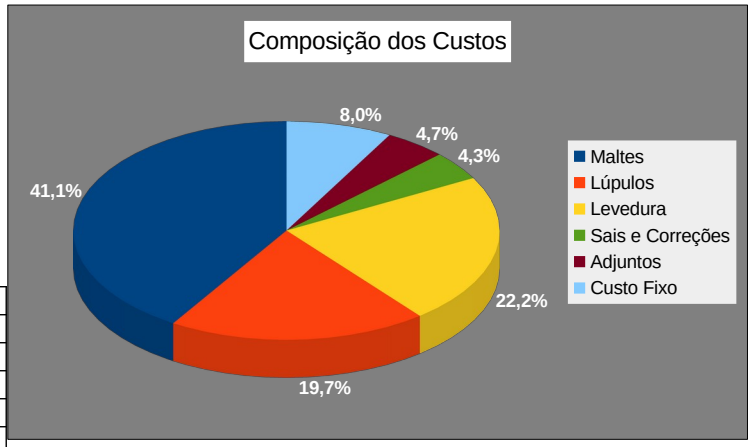
Lupulagem	Tempo	Gramas	Real	Início
Centennial (10%)	60'	15,0		12:13
Centennial (10%)	15'	10,0		12:58
Centennial (10%)	0'	10,0		13:13
Centennial (10%)	Dry Hop	15,0		
Nutri-Z / Whirflock	10'	1,0		13:00

				Receita →	11,9°P	
Fervura	100°	60'		12:13	12,0°P	
					Densímetro	
Fermentação		10,7L			Equivalente	
US-05		11,5				

				FG Alvo →	1,009	1,015

Evolução da Fermentação				Projeções		
Etapa	**Dia**	**Hora**	**°P**	**°P Real**	**ABV %**	**°C**
Primária	24/mai	16:00	12,0°P	12,0°P		20
Primária	25/mai	16:00	14,0°P	14,0°P		20
Primária	26/mai	19:30	13,0°P	12,08	1,06%	20
Primária	27/mai	09:30	12,0°P	10,58	1,92%	20
Primária	28/mai	10:50	10,5°P	8,30	3,20%	20
Primária	29/mai	10:30	9,5°P	6,75	4,04%	20
Primária	30/mai	11:40	9,0°P	5,98	4,45%	20
Primária	01/jun	09:00	8,5°P	5,20	4,86%	20→22
DryHop	03/jun	09:00	8,2°P	4,72	5,11%	22→0
Gelatina	05/jun					
Envase	06/jun	14:00	8,8°P	5,67	4,60%	

Insumos e Custos	R$	%
Maltes	**R$ 35,57**	**30,8%**
Lúpulos	**R$ 33,40**	**28,9%**
Levedura	**R$ 32,49**	**28,1%**
Sais e Correções	**R$ 3,36**	**2,9%**
Adjuntos	**R$ 3,02**	**2,6%**
Custo Fixo	**R$ 7,77**	**6,7%**
Custo Lote →	**R$ 115,61**	
Custo por Litro →	**R$ 9,32**	



Avaliação Geral	
Adstringência	Compatível com o estilo
Amargor	Bem presente
Cor	Cobre, bem pronunciado
Turbidez	Discreta
Espuma	Presente, com persistência
Aroma / Sabor	Bem lupulada, mas encorpada