

Fermentáveis

Malte Pilsen0,000

Malte Ale2,050

Malte Trigo0,750

Malte Viena

Malte Munique

Milho0,205

Aveia

Rapadura

Maltear 80

Maltear 120

Chateau Mel. 800,100

Chateau Spe.300

Fermentáveis

3,105

Sais

Brew Fat.

Perfil Água

Vit. C20,0

Sulfato/Cloreto: 1,5

Ca SO₄2,00

PH: 5,33

Ca Cl₂2,00

Balanceado

Mg SO₄1,00

Obs:

	Mash	18,7		Início	Fim	°P (Pré)	°P (Pós)
	Água Mosturação	15,0		10:10	10:45		
	Protease						
	β						
	α						
	Rampa Única	68°	60'	10:45	11:45		
	MashOut	75°	10'	10:58	12:08		
	Água Lavagem	3,7					
	Rampa Lavagem	75°	30'				11,5°P

	°P	Gravity
OG Receita	12,3°P	1,049
FG Receita	2,50°P	1,010

	Lupulagem		Tempo	Gramas	Real	Hora	466ml/Kg (bruto)	→
	Zeus (10,86%)		60'	9,0	9,0			
	Zeus (10,86%)		30'	7,0	7,0			
	Nutri-Z / Whirflock		10'	0,5				
	Amarillo (7,4%)		0'	10,0	24,0			
	Comet (11,12%)		0'	10,0	3,0			

	2,4L/hora	→
	"Padrão"	→
	4%	
	"Padrão"	→

Perdas		
Etapas	L	Vol Atual
Água Mash	15,0	15,0
Grãos	3,105	18,1
Grãos ↓	-0,78	17,3
Abs Grãos ↓	-1,33	13,7
Lavagem	3,7	17,4
Fervu ↓	-2,40	15,0
Fervu ↓	-3,10	14,3
Trub ↓	-2,00	12,3
Trub ↓	-1,80	12,5
Lama ↓	-1,90	10,6
Lama ↓	-2,09	10,4

	Fervura	100°	60'		Pré-fervura →	10,7°P	1,043
					Real →	11,5°P	1,037
	Fermentação				Receita →	12,3°P	1,049
	Kviec – H		11,5		Real →	12,5°P	1,050

Envase		9,8
--------	--	-----

Evolução da Fermentação				Projeções		
Etapas	Dia	Hora	°P	°P Real	ABV %	°C
Primária	27/ago	15:20	12,5°P			25°C
Primária	28/ago	12:12	9,8°P	7,22°P	2,69%	25°C
Primária	29/ago	18:40	10,2°P	7,79°P	2,38%	25°C
Primária	30/ago	11:01	9,0°P	6,07°P	3,32%	25°C
Primária	31/ago		9,0°P	6,07°P	3,32%	25°C
Primária	01/set		9,0°P	6,07°P	3,32%	25°C
Gelatina	09/set					0-5°C
Gelatina	10/set					0-5°C
Gelatina	11/set					0-5°C
Gelatina	12/set					0-5°C
Gelatina	13/set					0-5°C
Envase	14/set		8,0°P	3,83°P	4,59%	25°C
			FG Alvo →	2,56°P	1,010	

Etapas		Início
Mosturação		
Fermentação		
Maturação		
Clarificação		
Carbonatação		
1ª Degustação		

	Insumos e Custos	R\$	%
	Maltes	R\$ 34,91	44,7%
	Lúpulos	R\$ 11,97	15,3%
	Levedura	R\$ 15,90	20,4%
	Sais e Correções	R\$ 2,67	3,4%
	Adjuntos	R\$ 4,42	5,7%
	Custo Fixo	R\$ 8,19	10,5%
	Custo Lote →	R\$ 78,05	
	Custo por Litro →	R\$ 6,50	
	Custo 600ml →	R\$ 3,90	

Custos TP-016	
Maltes	44,7%
Lúpulos	15,3%
Levedura	20,4%
Sais e Correções	3,4%
Adjuntos	5,7%
Custo Fixo	10,5%

	Avaliação Geral	
	Adstringência	Corpo maltado, leve adstringência.
	Amargor	Presente, equilibrado.
	Cor	Dourado a âmbar.
	Turbidez	Muito discreta, com boa clarificação
	Espuma	Moderada, levemente persistente.
	Aroma / Sabor	Maltes perceptíveis, aroma discreto d