

Fermentáveis	
Malte Pilsen	3,200
Malte Ale	
Malte Trigo	
Malte Viena	
Malte Munique	
Milho	
Aveia	
Rapadura	
Maltear 80	
Maltear 120	
Chateau Mel. 80	
Chateau Spe.300	
FERMENTÁVEIS	3,200

Sais	Brew Fat.	Perfil Água
Vit. C	20,8	Sulfato/Cloreto: 1,3
Ca SO ₄	2,10	PH: 5,22 (3ml lát)
Ca Cl ₂	2,60	Balanceado
Mg SO ₄	1,10	

Parâmetros da receita original (PFC, Beer School)

OG 13,4 (1,054) 9,5 EBC 20 IBU Razão malte 5kg/20L

Eficiência original: 70,1 Eficiência mostura: 73,5

Parâmetros que obtive com as adaptações

Eficiência: (65,0) 61,2% Razão água/malte: 6,25

3. out 2025

Cream Ale

PFC (V.1)

#	Alvo	Real
ABV	5,0%	4,6%
OG	11,7°P	11,1°P
FG	2,20°P	2,60°P
EBC	9,3	
IBU	17	
BU/GU	0,36	
\$/Litro		R\$ 7,88
\$/600mL		R\$ 4,73
Envasado	11,4	

Mash	20,8	19,6	Início	Fim	°P (Pré)	°P (Pós)
Água Mosturação	15,4	14,5				
Protease						
β						
α						
Rampa Única	68°	60'				
MashOut	75°	10'				
Água Lavagem	5,4	5,1				
Rampa Lavagem						

Lupulagem	Tempo	Gramas	Real	Hora	
Fuggle (5,95%)	60'	10,0			466ml/Kg ->
Fuggle (5,95%)	30'	9,0			510ml/kg
Nutri-Z / Whirflock	10'	0,5			->
					2,4L/hora ->
Fuggle (5,95%)	0'	6,0			4,3L/hora ->
					"Padrão" ->

Receita ->

11,7°P

1,047

Pré-fervura ->

10,2°P

1,041

Refratômetro

Densímetro

FG Alvo ->

2,20°P

1,009

FG Envase ->

2,60°P

1,012

Fervura	100°	60'	

Fermentação
S-04

Evolução da Fermentação				Projeções		
Etapas	Dia	Hora	°P	°P Real	ABV %	°C
Primária	03/out	16:40	11,1°P			16
Primária	04/out	16:40	11,1°P			16
Primária	05/out	17:15	10,1°P	8,42°P	1,29%	16
Primária	06/out	16:27	7,1°P	4,11°P	3,62%	16
Primária	07/out	16:35	6,1°P	2,70°P	4,56%	16
Primária	08/out	16:30	6,0°P	2,60°P	4,64%	16 ->20
Diacetil	09/out					20
Diacetil	10/out					
Diacetil	11/out					10
Clarificação	12/out					2-5
Envase	23/out	10:30		2,60°P	4,60%	
		1,009		2,20°P	5,00%	

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 33,24	37,0%
Lúpulos	R\$ 13,63	15,2%
Levedura	R\$ 28,94	32,2%
Sais e Correções	R\$ 3,03	3,4%
Adjuntos	R\$ 3,02	3,4%
Custo Fixo	R\$ 8,03	8,9%
Custo Lote ->	R\$ 89,89	
Custo por Litro ->	R\$ 7,88	
Custo 600ml ->	R\$ 4,73	

Avaliação Geral	
Adstringência	Suave, imperceptível
Amargor	Bem leve, compatível com o estilo
Cor	Amarelo suave, tendendo a gold
Turbidez	Muito pequena. Límpida mesmo.
Espuma	Persistência moderada
Aroma / Sabor	Aroma herbal, não cítrico.

