

Fermentáveis	
Malte Pilsen	2,500
Malte Ale	1,400
Milho	0,500
Aveia	0,200
	4,600

Lúpulos/Outros	
Zeus (10,90%)	10,0
Comet (11,12%)	25,0

Nutri-Z / Whirflock	0,5 (10')
---------------------	-----------

Levedura		Lama
Fermoale – H	11,5	Não

Mosturação	Receita	Real	Temp. (°C)	Tempo '	Início	Fim
Água Mosturação	15,0		68°	60	08:53	09:53
Mash Out			75°	10	09:58	10:08
Água Lavagem	6,9					
Mash Finalizado	17,8					

Fervura	Receita	Real	Densidade	Plato	Real	Real
Pré Fevrura			1,040	10,0		
Correção						
Correção						12,0
Fervura Alvo	16,5		1,046	11,5		

Lúpulos	Receita	Real	Tempo	IBU Real	Início	Fim
Zeus (10,90%)	15,0	15,4	60		11:05	
Comet (11,12%)	10,0		10		11:55	
Comet (11,12%)	11,0		@85		12:05	

Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Primming	1.ª Prova
6	0	2	6	14	7	27/nov

Evolução da Fermentação				Projeções		
Etap	Dia	Hora	°P	°P Real	ABV %	°C
Primária	06/nov	14:00	11,2			30
Primária	07/nov	14:00	7,0	4,1	3,90%	28
Primária	08/nov	10:00	6,0	2,4	4,70%	29
Primária	09/nov	15:00	5,0	1,0	5,50%	
Primária	12/nov	11:00	5,0	1,0	5,50%	29→10
Gelatina	12/nov					10
Gelatina	14/nov					
Clarificação	20/nov					10→2
Envase (Primming)	20/nov					Amb
Alvo Final		1,009		2,20°P	5,10%	

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 45,16	48,2%
Lúpulos	R\$ 12,78	13,6%
Levedura	R\$ 16,77	17,9%
Sais e Correções	R\$ 3,12	3,3%
Adjuntos	R\$ 7,41	7,9%
Custo Fixo	R\$ 8,39	9,0%
Custo Lote →	R\$ 93,63	
Custo por Litro →	R\$ 7,80	
Custo 600ml →	R\$ 4,68	

Etapas	Fim
Mosturação	06/nov
Fermentação	12/nov
Diacetil	12/nov
Clarificação	20/nov
Carbonatação	20/nov
1a Degustação	

Avaliação Geral	
Adstringência	
Amargor	
Cor	
Turbidez	
Espuma	
Aroma / Sabor	

Sais	Brew Fat.	Perfil Água
Vit. C	21,9	Sulfato/Cloreto: 1,8
Ca SO ₄	2,5	Ligeiramente Amargo
Ca Cl ₂	2,5	PH: 5,60
Mg SO ₄	2,5	CO ² 4,7-5,9

Sais	Origem	Alvo	Final
Ca ²⁺	3	66	69
Mg ²⁺	1	13	14
Na ⁺	16	0	16
Cl ⁻	10	63	73
SO ₄ ²⁻	10	122	132
HCO ₃ ⁻	0	0	0

	TP – 018
6. nov 2025 Blond Ale Projeto Natal	

#	Alvo	Real
ABV	5,0%	5,10%
OG	11,7°P	1,046
FG	2,40°P	1,011
EBC	8,1	
IBU	24	
BU/GU	0,51	
\$/Litro		R\$ 7,80
\$/600mL		R\$ 4,68
Enavse	-0,21	17,5

Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	15,0	15,00
Grãos	4,6	19,60
Abs Grãos ↓	-2,1	17,53
Abs Grãos ↓	-1,8	17,80
Grãos ↓	-4,6	11,13
Lavagem	6,9	18,03
Fervu ↓	-2,8	15,23
Fervu ↓	-2,8	15,23
Trub ↓	-2,0	13,23
Trub ↓	-1,7	13,53
H ₂ O Extra	5,0	18,53
Lama ↓	-1,9	16,63
Lama ↓	-1,2	17,29
Envase	-0,2	17,50

28 garrafas de 0,625mL

Eficiência	Base	Real
Equip.	61,2%	58,0%
Mosto	61,0%	59,0%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,054	13,3
OG Pós F.	1,065	15,8
OG Alvo	1,047	11,7
BRIX Final	1,009	5,7
FG Final	1,011	2,4

