

Icon: 2 leaves

Fermentáveis	
Malte Pilsen	1,600
Malte Ale	1,000
Milho	0,433
Chateau M. (80)	0,060
Aveia	0,067
	3,160

Icon: 1 glass

Sais	Brew Fat.	Perfil Água
Vit. C	21,0	Sulfato/Cloreto: 1,3
Ca SO ₄	2,0	Balanceado
Ca Cl ₂	2,5	PH: 5,59
Mg SO ₄	1,5	CO ² 4,7-5,9

Sais	Origem	Alvo	Final
Ca ²⁺	18	50	77
Mg ²⁺	0	10	8
Na ⁺	6	16	6
Cl ⁻	10	70	72
SO ₄ ²⁻	8	70	96
HCO ₃ ⁻	43	36	43

Icon: TAXA PINO

TP - 019
31. dez 2025 Golden Ale Última Panela Manual

Icon: 2 leaves

Lúpulos/Outros	
Zeus (10,90%)	7,0
Amarillo (7,42%)	10,0

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

Icon: 2 leaves

Levedura		Lama
Fermoale - H	11,5	Não

Icon: 2 leaves

Mosturação	Receita	Real	Temp. (°C)	Tempo '	Início	Fim
Água Mosturação	13,0	13,0	67°	60	14:15	14:37
Mash Out			75°	10	15:54	16:04
Água Lavagem	8,0	8,0				
Mash Finalizado		18,1				

Icon: 2 leaves

Fervura	Receita	Real	Densidade	Plato	Real	Real
Pré Fevrura	18,1	18,5		10,0		
Correção						
Correção						
Fervura Alvo	16,5		1,046	11,5	1,042	11,0

Icon: 2 leaves

Lúpulos	Receita	Real	Tempo	IBU Real	Início	Fim
Zeus (10,90%)	7,0	7,0	60	12,0		
Amarillo (7,42%)	18,2		10' - @85	1,8		

Icon: 2 leaves

Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Primming	1.ª Prova
4	0	2	6	12	7	20/jan

Icon: 2 leaves

Evolução da Fermentação				Projeções		
Etapas	Dia	Hora	°BRUX	°P Real	ABV %	°C
Primária	01/jan	09:30	11,0	11,0		29,8
Primária	02/jan	09:00	9,2	7,5		
Primária	03/jan	06:30	6,5	3,4		
Primária	04/jan	10:30	5,8	2,3		26,4
Primária	05/jan	10:30	6,0	2,7		
Cold Crash	05/jan					29→10
Gelatina	07/jan					10
Purga Levedura	11/jan					2
Envase (Primming)	16/jan	12:00	6,8	3,9	3,92%	Amb
Alvo Final		1,009	5,68	2,4	4,80%	

Icon: 2 leaves

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 29,92	38,9%
Lúpulos	R\$ 12,78	16,6%
Levedura	R\$ 16,77	21,8%
Sais e Correções	R\$ 2,83	3,7%
Adjuntos	R\$ 6,28	8,2%
Custo Fixo	R\$ 8,39	10,9%
Custo Lote →	R\$ 76,97	
Custo por Litro →	R\$ 6,41	
Custo 600ml →	R\$ 3,85	

Etapas	Fim
Mosturação	31/dez
Fermentação	05/jan
Diacetil	05/jan
Clarificação	11/jan
Carbonatação	16/jan
1a Degustação	

#	Alvo	Real
ABV	4,8%	4,20%
OG	11,3°P	11,0
FG	2,30°P	3,07°P
EBC	8,5	
IBU	14	
BU/GU	0,30	
\$/Litro		R\$ 6,41
\$/600mL		R\$ 3,85
Envase	12,00	12,0

Icon: 2 leaves

Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	13,0	13,00
Grãos	3,16	16,16
Abs Grãos ↓	-1,4	14,74
Abs Grãos ↓	-1,5	14,65
Grãos ↓	-3,2	10,07
Lavagem	8,0	18,07
Fervu ↓	-2,8	15,27
Fervu ↓	-2,7	15,37
Trub ↓	-2,0	13,27
Trub ↓	-2,0	13,39
H ₂ O Extra		13,39
Lama ↓	-1,9	11,49
Lama ↓	-1,3	12,05
Envase		12,00

18 garrafas de 610mL +2 garrafas de 500mL

Icon: 2 leaves

Eficiência	Base	Real
Equip.	65,0%	58,0%
Mosto	74,3%	59,0%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,040	10,0
OG Pós F.	1,046	11,3
OG Alvo	1,046	11,3
BRUX Final	1,009	2,4

Real	1,000	°P
OG Pré F.	1,040	11,0
OG Pós F.	1,046	11,0
OG Alvo	1,042	11,0
BRUX Final	1,012	3,07
FG Final		

Icon: 2 leaves

Avaliação Geral	
Adstringência	
Amargor	
Cor	
Turbidez	
Espuma	
Aroma / Sabor	

