

Fermentáveis	
Malte Vienna	6,200
Malte Melano (70)	0,400
M. Caramelo (120)	0,050
	<b>6,650</b>



### Perfil Água

Sulfato/Cloreto: <b>2,3</b>		Carbonatação	
Seco/Amargo		CO <sup>2</sup> <b>4,7-5,9</b>	
PH: <b>5,47</b>		Ác. Lático	
<b>Sais</b>	<b>Mostura</b>	<b>Lavagem</b>	<b>Total</b>
Vit. C	26,6	0,0	26,6
Ca SO <sub>4</sub>	4,0	0,0	4,0
Ca Cl <sub>2</sub>	4,0	0,0	4,0
Mg SO <sub>4</sub>	6,0	0,0	6,0



**TP - 021**

4. abr 2026

APA

PFC - APA- T4

Lúpulos/Outros	
Zeus	5,0
Comet	10,0
Mosaic	50,0
Amarillo	50,0
Citra	50,0
Nutri-Z / Whirflock	0,5 (10')

Sais	Origem	Alvo	Final
Ca <sup>2+</sup>	3	90	82
Mg <sup>2+</sup>	1	15	14
Na <sup>+</sup>	16	20	33
Cl <sup>-</sup>	10	70	71
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	10	180	165
HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	0	50	45

#	Alvo	Real
ABV	5,5%	4,10%
OG	12,1	11,9°P
FG	1,8	
EBC	18	
IBU	40	
BU/GU	0,82	
\$/Litro		R\$ 12,03
\$/600mL		R\$ 7,22
Envase	22,00	22,6

Levedura		Lama
Nottingham	11,5	Não

Mosturação	Receita	Real
Água Mosturação	26,6	27,0
Mash Out		
Água Lavagem	7,7	8,0
Mash Finalizado	24,9	34,2

Temp. (°C)	Tempo '	Início	Fim
68°	60		
78°	10		

Fervura	Receita	Real
Pré Fervura	28,1	
Correção		
Correção		
Pós Fervura Alvo	24,6	27,5

Densidade	Plato	Real	Real
1,043	10,7		
1,049	12,1		

Lúpulos	Receita	Real
Zeus	5,0	
Comet	10,0	
Citra/Amaril./Mosaic	150,0	

Tempo	IBU Real	Início	Fim
60	13,0		
60	6,0		
10' - @85	22,0		

Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Priming	1.ª Prova
5	2	2	10	19	7	01/mai

Evolução da Fermentação			Projeções			
Etapa	Dia	Hora	°BRIX	°P Real	ABV %	°C
Primária	05/abr	11:00	11,9	11,9		20
Primária	08/abr	11:00	9,5	7,4	2,53%	20
Primária	09/abr	10:34	7,5	4,4	4,14%	
Primária	10/abr					26,4
Primária	10/abr					29→10
Diacetil	12/abr	11:40	7,5	4,4	4,14%	10
Gelatina	14/abr					10
Cold Crash	24/abr					2
Envase (Priming)	26/abr		7,6	4,6	4,10%	Amb
Alvo Final		1,007	5,8	1,7	5,50%	

Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	27,0	27,00
Grãos	6,65	33,65
Abs Grãos ↓	-3,0	30,66
Abs Grãos ↓	-2,7	30,95
Grãos ↓	-6,7	21,31
Lavagem	11,5	32,81
Fervu ↓	-2,8	30,01
Fervu ↓	-5,3	27,51
Trub ↓	-2,0	28,01
Trub ↓	-2,8	24,74
Fermentador	-1,3	23,44
Lama ↓	-1,9	21,54
Lama ↓	-1,93	21,51
Envase	37 x 610	22,57

Eficiência	Base	Real
Equip.	55,9%	63,0%
Mosto	60,0%	67,0%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,043	10,7
OG Pós F.	1,049	12,1
OG Alvo	1,049	12,1
BRIX Final	1,007	1,8

Real	1,000	°P
OG Pré F.		12,0°P
OG Pós F.		11,9°P
OG Alvo		11,9°P
BRIX Final	7,600	4,6°P
FG Final	1,016	

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 145,65	55,1%
Lúpulos	R\$ 74,79	28,3%
Levedura	R\$ 26,00	9,8%
Sais e Correções	R\$ 4,34	1,6%
Adjuntos	R\$ 1,40	0,5%
Custo Fixo	R\$ 12,39	4,7%
Custo Lote →	R\$ 264,57	
Custo por Litro →	R\$ 12,03	
Custo 600ml →	R\$ 7,22	

Etapas	Fim
Mosturação	04/abr
Fermentação	12/abr
Diacetil	12/abr
Clarificação	24/abr
Carbonatação	26/abr
1a Degustação	

Avaliação Geral	
Adstringência	Equilibrada, condizente com o estilo.
Amargor	Bem presente, equilibrado com o dulçor
Cor	Âmbar, bem próxima do cobreado.
Turbidez	Bem discreta.
Espuma	Abundante, persistente.
Aroma / Sabor	Cítricos, bem presentes e marcantes.

