



Fermentáveis	
Pale Ale	2,342
Viena	2,158
Melano (80)	0,500
Caramelo (120)	0,200
	5,200



Perfil Água			
Sulfato/Cloreto: 0,6		Carbonatação	
Encorpado/maltado		CO ² 4,7	
PH: 5,26		Ác. Lático	-
Sais	Mostura	Lavagem	Total
Vit. C	22,0	11,0	33,0
Ca SO ₄	1,9	1,0	2,9
Ca Cl ₂	5,6	2,9	8,5
Mg SO ₄	1,3	0,7	2,0



TP – 023

12. jun 2026

IRA

PFC – IRA - T4 (v1)



Lúpulos/Outros	
Fuggle	35 (60')
Nutri-Z / Whirflock	0,5 (10')



Levedura		Lama
S-04	11,5	Não



Mosturação	Receita	Real
Água Mosturação	23,0	
Mash Out		
Água Lavagem	11,8	
Mash Finalizado	34,8	

Temp. (°C)	Tempo '	Início	Fim
62,0°C	30		
70,0°C	30		
78,0°C	10		



Fervura	Receita	Real
Pré Fervura	20,1	
Correção		
Correção		
Pós Fervura Alvo	24,6	

Densidade	Plato	Real	Real



Lúpulos	Receita	Real
Fuggle – 5,95%	35 (60')	31,5 (60')
Zeus – 10,86%	-	3,1 (60')

Tempo	IBU Real	Início	Fim



Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Priming	1.ª Prova
3	2	2	10	17	7	06/jul
18,0°C	21,0°C	10,0°C	2,0°C			



Evolução da Fermentação			Projeções		
Etapas	Dia	Hora	°BRIX	°P Real	°C
Primária	12/jun		11,0°P	10,6°P	18,0°C
Primária	14/jun		7,2°P	4,6°P	18,0°C
Primária	15/jun		6,0°P	2,8°P	18,0°C
Diacetil	16/jun		7,0°P	4,3°P	19,5°C
Diacetil	17/jun		7,0°P	4,3°P	10,0°C
Gelatina	18/jun		6,2°P	3,1°P	0,0°C
Gelatina	19/jun				
Cold Crash	20/jun				
Maturação	21/jun				
Priming	27/jun				



Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 65,19	46,4%
Lúpulos	R\$ 18,16	12,9%
Levedura	R\$ 28,94	20,6%
Sais	R\$ 4,66	3,3%
Adjuntos	R\$ 0,00	0,0%
Custo Fixo	R\$ 23,41	16,7%
Custo Lote →	R\$ 140,37	
Custo por Litro →	R\$ 6,38	
Custo 600ml →	R\$ 3,83	



Avaliação Geral	
Adstringência	Equilibrada
Amargor	Presente
Cor	Marrom com tons avermelhados
Turbidez	Muito discreta
Espuma	Abundante, destoando do esperado
Aroma / Sabor	Maltado e herbal



#	Alvo	Real
ABV	4,5%	4,20%
OG	11,2°P	10,6°P
FG	2,7°P	2,5°P
EBC	22	
IBU	23	
BU/GU	0,50	
\$/Litro		R\$ 6,38
\$/600mL		R\$ 3,83
Envase	22,00	21,9



Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	23,0	23,00
Grãos	5,2	28,20
Abs Grãos ↓	-2,3	25,86
Abs Grãos ↓		28,20
Grãos ↓	-5,2	20,66
Lavagem	11,8	32,46
Fervu ↓	-2,8	29,66
Fervu ↓	-3,6	28,82
Trub ↓	-2,0	27,66
Trub ↓	-1,6	27,25
Fermentador	-1,3	25,95
Lama ↓	-1,6	24,35
Lama ↓	-1,91	22,44
Envase	21,9	21,90



Eficiência	Base	Real
Equip.	63,0%	64,8%
Mosto	67,6%	71,0%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,039	9,8°P
OG Pós F.	1,043	10,6°P
FG Alvo	1,011	2,7°P
BRIX Final		

Real	1,000	°P
OG Pré F.		
OG Pós F.	1,043	10,6°P
FG Alvo		
BRIX Final	1,009	5,6°P
FG Final	1,012	2,5°P

