

Tata Piwo - 003

Etapa	Etapas/Insumos	g	°C	T'	Início	Fim	L	°P	Tata Piwo - 003		
	Aquecimento		50		11:00	11:50	12		25 dez. 2024		
	Pale Ale	1600	-	-	-	-			Golden Ale (12A)		
	Milho	400	-	-	-	-			Guia BJCP + Autoria		
	Protease		53	15'	11:50	12:05			Objetivos	Real	
	Mash		68	45'	12:25	13:00			ABV	4,90%	2,80%
	Mash out		72	10'	13:00	13:10			OG	11,4°P	11,2°P
	Lavagem						4		FG	1,8°P	6,1°P
	Fervura Inicio			60'	13:35	14:35	15		IBU	23	
	Zeus	5		60'					EBC	7,3	
	Amarillo	6		10'					BU/GU	0,50%	
	Coentro	10		10'					\$	R\$7,59 (4,55)	
	Levedo	10		10'						Fermentação	
	Fervura Fim						13	11,2	Dia	Hora	°P
	Fermentação						10,5		25/dez	16:15	11,2 °P
	AEB-SV (Kveik)	11,5							26/dez	12:15	6,1 °P
	Gelatina	5							27/dez	12:15	6,1 °P
	Priming (açúcar)	5					5,5		28/dez		
	Envase	10					8,9		29/dez		
									30/dez		

Correção pH e Sais

Sal	qt	u.	Ref.	10L	6L	16L	Etapas	Início	Fim
Á. Lático	50,0	gota	24 gt/10L	24gt	14,4	40	Mosturação	25/dez	25/dez
Cl Ca ₂	3,7	g	2,3 g/10L	2,3	1,4	3,7	Fermentação	25/dez	28/dez
Mg SO ₄	1,2	g	0,8 g/10L	0,8	0,5	1,3	Maturação	28/dez	29/dez
Ca SO ₄	3,0	g	2,0 g/10L	2	1,2	3,2	Carbonatação	29/dez	01/jan
Levedo	10,0	g	10,0 g/10L	10			1ª Degustação	02/jan	

Avaliação Geral

Quesito	↘↘	↘	≈	↗	↗↗	Ref	Obs
Cor					x	7,3	16, na comparação visual
Turbidez		x				↗	ok
Amargor				x		23	Limiar
Adstringência			x			4,9	ok
Espuma		x	x			≈	5mm, com dispersão em 30"
Aroma / Sabor			x				Cítrico + coentro
Obs Geral		x					Amargor suave. Coentro sobressai.

Custos

			R\$ 3,99
Levedura			
AEB Fermo Kveik-SV	R\$ 1,38	11,5	R\$ 15,90
			R\$ 15,90
Custo Fixo			
Água	R\$ 0,01	50,00	R\$ 0,52
Energia Elétrica	R\$ 1,27	3,00	R\$ 3,82
Álcool 70°	R\$ 9,00	0,80	R\$ 7,20
Iodo	R\$ 0,40	1,00	R\$ 0,40
Tampinhas	R\$ 0,12	14,00	R\$ 1,68
			R\$ 13,61

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 27,36	40,5%
Lúpulos	R\$ 3,99	5,9%
Levedura	R\$ 15,90	23,5%
Sais e Correções	R\$ 1,70	2,5%
Adjuntos	R\$ 5,00	7,4%
Custo Fixo	R\$ 13,61	20,2%

Custo Lote →	R\$ 67,56
Custo por Litro →	R\$ 7,59
Custo 600ml →	R\$ 4,55

