

Tata Piwo - 004

Etapa	Etapas/Insumos	g	°C	T'	Início	Fim	L	°P		Tata Piwo - 004			
	Aquecimento		55°		10:00		14			8 jan. 2025 Weiss (10A) BA Malte + Autoria			
	Pilsen	1100											
	Trigo	900											
	Aveia Flocos	200								Objetivos		Real	
	Protease (50-55)		52°	15'	10:47	10:57				ABV	4,80%		
	Mosturação		68°	45'	11:15	12:00				OG	11,8°P	10,1°P	
	Mash out		74°	10'	12:10	12:20		10,1		FG	2,8°P	6,0°P	
	Lavagem				12:30	12:50	4		-2,7	IBU	14		
	Fervura Inicio			60'	12:55		17	9,8		EBC	7,9		
	Zeus	3		30'	13:25				60'	BU/GU	0,27%		
	Hallertauer M.	10		15'	13:40	14:10			45'	\$/Litro	R\$7,39 (4,43)		
	Especiaria									Fermentação			
	Especiaria									Dia	Hora	°P	°C
	Fervura Fim				14:10	14:26		10,1	-2,3	08/jan	15:50	10,1	16
	Fermentação								-2,0	09/jan	16:45	7,5	16
	Weiss Arome+	11,5			15:50		11			10/jan	18:02	6,0	16
	Gelatina	5								11/jan	12:00	6,0	17
	Priming (açúcar)	6								12/jan	13:00	6,0	18
	Envase	10L					9		-1,5	13/jan			2

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	08/jan	08/jan
Cl Ca ₂	3,7	g	2,3 g/10L	2,3	1,4	3,7	Fermentação	08/jan	10/jan
Mg SO ₄	1,2	g	0,8 g/10L	0,8	0,5	1,3	Maturação	11/jan	13/jan
Ca SO ₄	3,0	g	2,0 g/10L	2	1,2	3,2	Carbonatação	14/jan	
							1ª Degustação		

Avaliação Geral

Quesito	↘↘	↘	↔	↗	↗↗	Ref	Obs
Adstringência						4,8	Suave.
Amargor		↘				14	Imperceptível. Suave
Cor						7,9	12, na percepção visual.
Turbidez					↗↗		Compatível com o estilo.
Espuma					↗↗		Abundante, espessa, com bolhas finas.
Aroma / Sabor							Neutro, suave. Muito leve, encorpada. Banana?
Obs Gerais							Cerveja muito suave. Boa para o dia a dia. Vale repetir.

Custos

Gelatina	R\$ 2,00	0,5	R\$ 1,00
			R\$ 3,30
Lúpulos			
Zeus Brava Terra	R\$ 0,32	3,0	R\$ 0,96
Hallertau Mittelfrueh	R\$ 0,40	10,0	R\$ 3,98
			R\$ 4,94
Levedura			
AEB Weiss Arome+	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	0,10	R\$ 0,90
Iodo	R\$ 0,40	4,00	R\$ 1,60
			R\$ 6,83

Insumos e Custos	
Maltes	R\$ 33,80
Lúpulos	R\$ 4,94
Levedura	R\$ 15,90
Sais e Correções	R\$ 1,70
Adjuntos	R\$ 3,30
Custo Fixo	R\$ 6,83

Custo Lote →	R\$ 66,47
Custo por Litro →	R\$ 7,39
Custo 600ml →	R\$ 4,43

