

Tata Piwo - 005

Tata Piwo - 005													
18 jan. 2025													
Blond Ale (18A)													
Tata Piwo													
					Objetivos		Real						
	Aquecer (Amb 30°)		64°		10:25	10:51	15,2		pH5	ABV	4,70%	2,75%	
	Pale Ale	2400								OG	11,2°P	(11,2°P)	
	Chateau Melano	15								FG	2,6°P	(6,0°P)	
	β Amilase		62°	30'	10:51	11:21			pH6	IBU	29		
	α Amilase		70°	30'	11:31	12:00				EBC	9,1		
	MashOut (evaporou)		78°	10'	12:00	12:10			-0,8	BU/GU	0,63%		
	Lavagem (grãos)				12:10	12:16	4,0	10,0	-2,8	\$/Litro	R\$7,89 (4,73)		
	Fervura Inicio			60'	12:35		18,0		pH6	Fermentação			
	Comet	9		60'	12:35					Dia	Hora	°P	°C
	Comet	7,5		40'	12:55					18/jan	15:35	11,2	18
	Nutri-Z (evaporou)	0,5							-1,6	19/jan	15:20	8,0	18
	Whirflock (trub)	0,5					15,7		-2,3	20/jan	11:35	6,5	18
	Fervura Fim	0,0				13:35				21/jan	10:05	6,2	18
	Fermentação						11,7	11,2		22/jan	12:15	6,0	19
	Nottingham	11,0								23/jan			2
	Gelatina	6,0											
	Priming (açúcar)	6,0											
	Envase (lama)	11L					10,2		-1,5				

Correção pH, Sais, Nutrientes e Aditivos

Sal	u.	Ref. (10L)	1,0	15,2	4,0	Total	Etapas	Início	Fim
Vitamina C	gt	10gt	1,0	15,2	4,0	19,2	Mosturação	18/jan	18/jan
Á. Lático	gt	24gt	3,6	54,7	14,4	69,1	Fermentação	18/jan	23/jan
Cl Ca ₂	g	2,3g	0,04	0,61	0,16	0,8	Maturação	23/jan	23/jan
Mg SO ₄	g	0,8g	0,04	0,61	0,16	0,8	Carbonatação	24/jan	31/jan
Ca SO ₄	g	2,0g	0,11	1,67	0,44	2,1	1ª Degustação	01/fev	

Avaliação Geral

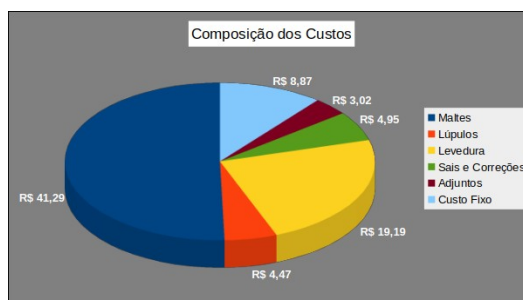
Quesito	↘↘	↘	↔	↗	↗↗	Ref	Obs
Adstringência			x			4,7	Corpo presente, levemente seca.
Amargor				x		29	Amargor presente, sem sabor cítrico.
Cor					x	9,1	Percepção de 2'0, a cor do chateau foi marcante
Turbidez		x					Perceptível, pode ser melhorada
Espuma		x					Presente, com pouca persistência.
Aroma / Sabor							Bem discretos, tanto o aroma quanto o sabor.
Obs Gerais							A falha no tempo/qt de lupulagem foi determinante.

Custos

Tata Piwo – 005		18.jan 2025	
Receita Base			
Estilo	Blond Ale		
Guia BJCP	18A		
Inspiração	Guia BJCP		
Envase (L)	10,2		
Custo por litro	R\$ 7,89		
Insumos e Custos			
	Base	Qt	\$
Sais e Correções			
Vit. C	R\$ 0,01	20,0	R\$ 0,25
Ácido Lático	R\$ 0,01	70,0	R\$ 0,63
Cl Ca	R\$ 0,15	0,8	R\$ 0,12
Mg S04	R\$ 0,16	0,8	R\$ 0,13
Ca S04	R\$ 0,18	2,1	R\$ 0,38
Whirlfloc G	R\$ 1,40	1,0	R\$ 1,40
Nutri-Z	R\$ 2,30	1,0	R\$ 2,30
			R\$ 4,95
Maltes			
Pale Ale Agrária EBC 5-7	R\$ 17,10	2,4	R\$ 41,04
Chateau Melano	R\$ 19,00	0,01	R\$ 0,25
			R\$ 41,29
Adjuntos			
Açucar Ref.	R\$ 7,00	0,10	R\$ 0,70
Gelatina	R\$ 2,00	0,5	R\$ 1,00
			R\$ 1,70
Lúpulos			
Comet	R\$ 0,32	14,0	R\$ 4,47
			R\$ 4,47
Levedura			
Lallemand Nottingham	R\$ 1,67	11,5	R\$ 19,19
			R\$ 19,19
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
Tampinhas	R\$ 0,12	17	R\$ 2,04
			R\$ 8,87

Objetivos	
ABV	4,70%
OG	11,2°P
FG	2,6°P
IBU	29
EBC	9,1
BU/GU	0,63%

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 41,29	51,3%
Lúpulos	R\$ 4,47	5,6%
Levedura	R\$ 19,19	23,8%
Sais e Correções	R\$ 4,95	6,2%
Adjuntos	R\$ 1,70	2,1%
Custo Fixo	R\$ 8,87	11,0%



Custo Lote →	R\$ 80,47
Custo por Litro →	R\$ 7,89
Custo 600ml →	R\$ 4,73