

Tata Piwo - 006									
	Etapa	Qt/L	g	°C	T'	Início	Fim	L	
	Aquecimento			50°		14:48'	15:25'	6,0	
	Pilsen	1200							
	Trigo	1100							
	Chateau Melano	30							
	Aveia	150							
	Protease			52°	10'	15:25'	15:35'		
	β Amilase			62°	30'	15:47'	16:17'		
	α Amilase			70°	30'	16:17'	16:54'		
	MashOut (evaporou)			78°	10'	16:54'	17:54'		-0,7
	Lavagem (grãos)							10,2	-3,2
	Fervura Inicio				60'			14,8	11°
	Comet		5,0		60'				
	Comet		1,0		30'				
	Comet		9,0		10'				
	Nutri-Z (evaporou)	0,5				18:23'			-3,8
	Whirflock (trub)	0,5				18:23'			-2,0
	Fervura Fim	-3,6				18:33'	18:43'		
	Fermentação	-1,8						9,0	13°
	Nottingham	11,5							
	Gelatina	6,0							
	Priming (açúcar)	6,0							
	Envase (lama)	10,0							-1,5

Tata Piwo - 006		
1. fev. 2025		
Blond Ale (18A)		
Ideia: Tata Piwo		
Objetivos	Receita	Real
ABV	5,10%	2,71%
OG	12,6°P	12,0°P
FG	3,3°P	7,0°P
IBU	24	
EBC	10	
BU/GU	0,45%	
\$/Litro	9,96	
\$/600mL	5,98	

Fermentação			
Dia	Hora	°P	°C
02/fev	09:00	12,0	18
03/fev	11:30	7,1	18
04/fev	10:30	6,9	18
05/fev	12:00	7,0	19
06/fev	09:34	7,0	19
07/fev	D Diacetil		22
08/fev	D Diacetil		22
09/fev	Gelatina		5
10/fev	Gelatina		5
11/fev	Envase		

Correção pH, Sais, Nutrientes e Aditivos							
Sal	u.	10L	1	6	11,2	Total	
	Vitamina C	gt	10,0	1,0	6,0	11,2	17,2
	Á. Lático	gt	24,0	2,4	14,4	26,9	41,3
	Cl Ca2	g	2,3	0,2	1,4	2,6	4,0
	Mg SO ₄	g	0,8	0,1	0,5	0,9	1,4
	Ca SO ₄	g	2,0	0,2	1,2	2,2	3,4

Etapas	Início	Fim
Mosturação	02/fev	02/fev
Fermentação	02/fev	08/fev
Maturação	08/fev	09/fev
Clarificação	09/fev	10/fev
Carbonatação	11/fev	19/fev
1ª Degustação	19/fev	

Avaliação Geral							
Quesito							Ref
	Adstringência				✓		5,1 Suave, sem muita intensidade
	Amargor			✓			24 Presente, equilibrado
	Cor						10 Gold para âmbar
	Turbidez				✓		Presente, sem visibilidade parte de trás do copo
	Espuma	✓					Muito fraca, sem persistência
	Aroma / Sabor						Corpo presente, presença do lúpulo

Obs:

A espuma não se mostrou presente, mesmo com um tempo maior de carbonatação.

A FG também não ocorreu como previsto, ficando ainda longe do desejado.

No geral ficou abaixo do esperado. Mas ainda com mais sabor que as AmBev.

Cervejas que eu fiz

Tata Piwo – 006		01.fev 2025	
Receita Base			
Estilo	Blond Ale		
Guia BJCP	18A		
Inspiração	Guia BJCP		
Envase (L)	8,5		
Custo por litro	R\$ 8,77		
Insumos e Custos			
	Base	Qt	\$
Sais e Correções			
Vit.C e Ácido Lático	ml	2,3	R\$ 0,56
Sais (ClCa, MgSO4 e CaSo4)	g	8,2	R\$ 1,34
Whirlfloc G	R\$ 1,40	0,5	R\$ 0,70
Nutri-Z	R\$ 2,30	0,5	R\$ 1,15
			R\$ 3,74
Maltes			
Pilsen Agrária EBC 3-4	R\$ 17,10	1,20	R\$ 20,52
Trigo Agrária EBC 3-5	R\$ 15,10	1,10	R\$ 16,61
Chateau Melano EBC 80	R\$ 19,00	0,03	R\$ 0,57
Aveia	R\$ 8,00	0,15	R\$ 1,20
			R\$ 37,13
Adjuntos			
Açucar Ref.	R\$ 7,00	0,10	R\$ 0,70
Gelatina	R\$ 4,64	0,5	R\$ 2,32
			R\$ 3,02
Lúpulos			
Comet	R\$ 0,32	15,0	R\$ 4,79
			R\$ 4,79
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	14	R\$ 1,70
			R\$ 8,53

Objetivos	
ABV	5,10%
OG	12,6°P
FG	3,3°P
IBU	24
EBC	10
BU/GU	0,45%

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 37,13	49,8%
Lúpulos	R\$ 4,79	6,4%
Levedura	R\$ 19,19	25,7%
Sais e Correções	R\$ 1,85	2,5%
Adjuntos	R\$ 3,02	4,1%
Custo Fixo	R\$ 8,53	11,5%
Custo Lote →	R\$ 74,51	
Custo por Litro →	R\$ 8,77	
Custo 600ml →	R\$ 5,26	

