

Tata Piwo – 007									
	Etapa	Qt/L	g	°C	T'	Início	Fim	L	
	Aquecimento			50°		13:30	14:00	8,0	00:30
	Ale	1,000							
	Pilsen	0,700							
	Maltear Caramelo	0,050							
	Milho (flocão)	0,513							
	Mash								
	Protease			52°	10'	14:00	14:10		00:10
	β Amilase			62°	30'	14:10	17:14		03:04
	α Amilase			68°	30'	17:25	18:31		01:06
	MashOut (evaporou)	-1,0		78°	10'	18:46	18:56		-1,9
	Lavagem (grãos)	-2,8				18:56	19:12	11,5	-2,9
	Fervura Início	16,6			60'	19:40	20:40	17,0	17,0
	Lúpulo Zeus		5,0		60'				5,0
	Lúpulo Amarillo		5,0		30'				5,3
	Lúpulo Comet		10,0		10'				9,7
	Coentro		10,0		5'				8,2
	Eavaporação Fervura	-2,2							-2,8
	Fervura Fim							14,2	14,2
	Perda Trub	-2,2							-1,7
	Fermentação							12,5	
	Kviek H	11,5							
	Gelatina	6,0							
	Priming (açúcar)	5,0							
	Envase (perda lama)	-1,5	10,3					10,8	-2,2

Tata Piwo – 007		
14. fev. 2025		
Blond Ale (18A)		
Ideia: TP-003 (melhorias)		
Objetivos	Receita	Real
ABV	4,40%	2,62%
OG	10,5°P	12,1°P
FG	2,1°P	7,1°P
EBC (cor)	10,4	
IBU (amargor)	23	
BU/GU	0,55%	
\$/Litro	R\$ 6,34	
\$/600mL	R\$ 3,80	

Fermentação			
Dia	Hora	°P	°C
15/fev	13:00	12,1	33
16/fev	18:22	9,0	33
17/fev	18:00	7,1	32
18/fev	16:30	7,1	34
19/fev	16:00	7,1	33
20/fev	09:00	Cold C	5
21/fev	09:00	Gelatina	5
22/fev	10:00	Envase	28
23/fev			
24/fev			
25/fev			

Correção pH, Sais, Nutrientes e Aditivos							
Sal	u.	10L	1	8,0	11,5	Total	
	Vitamina C	gt	10,0	1,0	8,0	11,5	19,5
	Á. Lático	gt	24,0	2,4	19,2	27,6	46,8
	Cl Ca2	g	2,3	0,2	1,8	2,6	4,5
	Mg SO ₄	g	0,8	0,1	0,6	0,9	1,6
	Ca SO ₄	g	2,0	0,2	1,6	2,3	3,9
	Nutri-Z	u					0,5
	Whirflock	u					0,5

Etapas	Início	Fim
Mosturação	14/fev	15/fev
Fermentação	15/fev	19/fev
Maturação	19/fev	19/fev
Clarificação	20/fev	21/fev
Carbonatação	22/fev	03/mar
1ª Degustação	04/mar	

Avaliação Geral							
Quesito						Ref	Obs
	Adstringência		✓			4,40%	Perceptível, mas não agressiva.
	Amargor			✓		23	Presente, sem ser intenso.
	Cor				✓	10,4	Âmbar vívido, marcante.
	Turbidez		✓				Pouco translúcida, pode ser melhorada.
	Espuma		✓				Abundante, mas não persistente.
	Aroma / Sabor			✓			Sabor marcante com o coentro aparecendo.

Obs: Cerveja saborosa, com aroma suave de coentro. O uso do coentro na proporção de 1g/Litro se mostrou bem equilibrado. A cor trazida pelo maltear caramelo ficou muito bonita, brilhante. O uso de lama gerou um residual maior e a clarificação não foi capaz de filtrar de forma mais intensa. A lama que se formou no fermentador ficou bem compactada, mas o líquido permaneceu com particulado bem fino. Ainda não consegui chegar mais próximo da FG. Mas a avaliação da cerveja, como um todo é muito favorável. Pode ser repetida!

Cervejas que eu fiz

Tata Piwo – 007		04.fev 2025	
Receita Base			
Estilo	Blond Ale		
Guia BJCP	18A		
Inspiração	TP-003 Melhorias		
Envase (L)	10,8		
Custo por litro	R\$ 6,34		
Insumos e Custos			
	Base	Qt	\$
Sais e Correções			
Vit.C e Ácido Láctico	ml	2,5	R\$ 0,61
Sais (ClCa, MgSO4 e CaSo4)	g	9,1	R\$ 1,48
Whirlfloc G	R\$ 1,40	0,5	R\$ 0,70
Nutri-Z	R\$ 2,30	0,5	R\$ 1,15
			R\$ 1,85
Maltes			
Pale Ale Agrária EBC 5-7	R\$ 17,10	1,00	R\$ 17,10
Pilsen Agrária EBC 3-4	R\$ 15,10	0,7	R\$ 10,57
Maltear Caramelo EBC 120	R\$ 16,98	0,05	R\$ 0,85
Chateau Melano EBC 80	R\$ 19,00	0,03	R\$ 0,57
			R\$ 28,52
Adjuntos			
Milho	R\$ 6,98	0,5	R\$ 3,58
Açucar Ref.	R\$ 4,98	0,10	R\$ 0,50
Gelatina	R\$ 4,64	0,5	R\$ 2,32
			R\$ 6,40
Lúpulos			
Zeus Brava Terra	R\$ 0,32	5,0	R\$ 1,60
Amarillo	R\$ 0,40	5,0	R\$ 1,99
Comet	R\$ 0,32	10,0	R\$ 3,19
			R\$ 6,78
Levedura			
AEB Fermo Kveik-H Hornidal	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
Tampinhas	R\$ 0,12	18	R\$ 2,16
			R\$ 8,99

Objetivos	
ABV	4,4%
OG	10,5°P
FG	2,1°P
EBC	10,4
IBU	23
BU/GU	0,55%

Insumos e Custos		%
Maltes	R\$ 28,52	41,7%
Lúpulos	R\$ 6,78	9,9%
Levedura	R\$ 15,90	23,2%
Sais e Correções	R\$ 1,85	2,7%
Adjuntos	R\$ 6,40	9,3%
Custo Fixo	R\$ 8,99	13,1%
Custo Total	R\$ 68,44	100,0%
Custo por Litro →	R\$ 6,34	
Custo 600ml →	R\$ 3,80	

