

Tata Piwo – 008									
	Etapa	Qt/L	g	°C	'	Início	Fim	L	
	Aquecimento			50°		16:10	16:20	10,0	00:10
	Pilsen	0,750	0,750	55°		16:20	16:25		00:05
	Milho (flocão)	0,125	0,105						
	Maltear Caramelo	0,010	0,01						
	Aveia (flocos)	0,100	0,165						
	Mash					16:25	20:20		03:55
	Protease			62°	120'	16:20	16:25		00:05
	β Amilase					16:25	17:45		01:20
	α Amilase					17:45	18:57		01:12
	MashOut (evaporou)	-1,3		78°	10'	20:03	20:20		-1,3
	Lavagem (grãos)	-1,3						2,0	-1,3
	Fervura Início	0			50'	20:20		10,4	
	Áçucar	0,1	10,0		20'	20:20			5,0
	Lúpulo Amarillo		10,0		20'	20:50			5,3
	Casca Laranja	20,0	15,0		10'	21:00			9,7
	Coentro	10,0	10,0		10'	21:00			8,2
	Eavaporação Fervura	-1,4							-1,5
	Fervura Fim						21:10	9,0	
	Perda Trub	-2,2							-1,7
	Fermentação							7,4	7,5°
	Kviek H	5,0	1,6					9,0	
	Gelatina	6,0							
	Priming (açúcar)	5,0							
	Envase (perda lama)	-1,6						7,8	-1,2

Tata Piwo – 008		
22. fev. 2025		
Cítrico + Coentro		
Ideia: Uso casca laranja		
Objetivos	Receita	Real
ABV	4,5%	1,10%
OG	10,7°P	7,5°P
FG	2,3°P	5,0°P
EBC (cor)	6,5	
IBU (amargor)	21	
BU/GU	0,55%	
\$/Litro	R\$ 5,01	
\$/600mL	R\$ 3,01	

Fermentação			
Dia	Hora	°P	°C
23/fev	10:00	7,5°P	28
24/fev	17:00	5,0°P	33
25/fev	09:00	5,0°P	28
26/fev	09:00	Cold C	5
27/fev	09:00	Gelatina	5
28/fev	16:00	Envase	28
01/mar			
02/mar			
03/mar			
04/mar			
05/mar			

Correção pH, Sais, Nutrientes e Aditivos							
Sal	u.	10L	1	10,0	2,0	Total	
	Vitamina C	gt	10,0	1,0	10,0	2,0	12,0
	Á. Lático	gt	24,0	2,4	24,0	4,8	28,8
	Cl Ca2	g	2,3	0,2	2,3	0,5	2,8
	Mg SO <sub>4</sub>	g	0,8	0,1	0,8	0,2	1,0
	Ca SO <sub>4</sub>	g	2,0	0,2	2,0	0,4	2,4
	Nutri-Z	u					0,5
	Whirflock	u					0,5

Etapas	Início	Fim
Mosturação	22/fev	23/fev
Fermentação	23/fev	25/fev
Maturação	26/fev	27/fev
Clarificação	27/fev	28/fev
Carbonatação	28/fev	28/fev
1ª Degustação	10/mar	

Avaliação Geral								
Quesito				↔			Ref	Obs
	Adstringência						4,50%	
	Amargor						21	
	Cor						6,5	
	Turbidez							
	Espuma							
	Aroma / Sabor							
Uso de 1,6L lama (TP-007) + hidratação no próprio mosto								
Oxigenação da levedura e retirada da suspensão, para reativar as atividades, no 2 dia de fermentação. Sem sucesso.								

*Cervejas que eu fiz*

Tata Piwo – 008		22.fev 2025	
<b>Receita Base</b>			
Estilo	Blond Ale		
Guia BJCP	18A		
Inspiração	TP-003 Melhorias		
Envase (L)	5,0		
Custo por litro	R\$ 7,57		
<b>Insumos e Custos</b>			
	<b>Base</b>	<b>Qt</b>	<b>\$</b>
<b>Sais e Correções</b>			
Vit.C e Ácido Lático	ml	0,5	R\$ 0,15
Sais (ClCa, MgSO4 e CaSo4)	g	5,1	R\$ 0,83
Whirlfloc G	R\$ 1,40	0,5	R\$ 0,70
Nutri-Z	R\$ 2,30	0,5	R\$ 1,15
			<b>R\$ 1,85</b>
<b>Maltes</b>			
Pilsen Agrária EBC 3-4	R\$ 15,10	0,750	R\$ 11,33
Maltear Caramelo EBC 120	R\$ 16,98	0,010	R\$ 0,17
			<b>R\$ 11,49</b>
<b>Adjuntos</b>			
Milho	R\$ 6,98	0,105	R\$ 0,73
Aveia	R\$ 8,00	0,165	R\$ 1,32
Açúcar Ref.	R\$ 7,00	0,200	R\$ 1,40
Gelatina	R\$ 4,64	0,500	R\$ 2,32
			<b>R\$ 5,77</b>
<b>Lúpulos</b>			
Amarillo	R\$ 0,40	10,0	R\$ 3,98
			<b>R\$ 3,98</b>
<b>Levedura</b>			
AEB Fermo Kveik-H Hornidal	R\$ 1,38	5,0	R\$ 6,91
			<b>R\$ 6,91</b>
<b>Custo Fixo</b>			
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	8	R\$ 1,00
			<b>R\$ 7,83</b>

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

<b>Insumos e Custos</b>		<b>%</b>
<b>Maltes</b>	<b>R\$ 11,49</b>	<b>30,4%</b>
<b>Lúpulos</b>	<b>R\$ 3,98</b>	<b>10,5%</b>
<b>Levedura</b>	<b>R\$ 6,91</b>	<b>18,3%</b>
<b>Sais e Correções</b>	<b>R\$ 1,85</b>	<b>4,9%</b>
<b>Adjuntos</b>	<b>R\$ 5,77</b>	<b>15,3%</b>
<b>Custo Fixo</b>	<b>R\$ 7,83</b>	<b>20,7%</b>
<b>Custo Lote →</b>	<b>R\$ 37,84</b>	
<b>Custo por Litro →</b>	<b>R\$ 7,57</b>	
<b>Custo 600ml →</b>	<b>R\$ 4,54</b>	

