

Fermentáveis	
Trigo	3,300
Pilsen	2,000
Melano (80)	0,030
	<b>5,330</b>



### Perfil Água

Sulfato/Cloreto: <b>1,6</b>		Carbonatação	
Suave Seco/Amargo		CO <sup>2</sup> <b>5,7-8,8</b>	
PH: <b>5,32</b>		Ác. Lático	
<b>Sais</b>	<b>Mostura</b>	<b>Lavagem</b>	<b>Total</b>
Vit. C	30,0	0,0	30,0
Ca SO <sub>4</sub>	1,5	0,0	1,5
Ca Cl <sub>2</sub>	1,5	0,0	1,5
Mg SO <sub>4</sub>	1,0	0,0	1,0



TP - 022

22. mai 2026

Weiss  
PFC - Weiss - T4 (v1)

Lúpulos/Outros	
Hallertauer Hersbrucker	25 (60')
Fuggle	5 (20')
Nutri-Z / Whirflock	0,5 (10')

Sais	Copasa	Weisen	Final
Ca <sup>2+</sup>	3	30	64
Mg <sup>2+</sup>	1	10	9
Na <sup>+</sup>	16	10	16
Cl <sup>-</sup>	10	50	69
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	10	30	109
HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	0	40	0

#	Alvo	Real
ABV	5,3%	4,00%
OG	11,0°P	10,0°P
FG	1,1°P	2,6°P
EBC	8	
IBU	10	
BU/GU	0,23	
\$/Litro		R\$ 5,29
\$/600mL		R\$ 3,17
Envase	22,00	22,8

Levedura		Lama
W008	12,0	Não

Mosturação	Receita	Real
Água Mosturação	23,0	
Mash Out		
Água Lavagem	12,4	
Mash Finalizado	35,4	

Temp. (°C)	Tempo '	Início	Fim
45,0°C	15		
62,0°C	30		
72,0°C	30		
78,0°C	10		

Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	23,0	23,00
Grãos	5,3	28,33
Abs Grãos ↓	-2,4	25,93
Abs Grãos ↓	-2,7	25,63
Grãos ↓	-5,3	17,95
Lavagem	12,4	30,35
Fervu ↓	-2,8	27,55
Fervu ↓	-3,7	26,62
Trub ↓	-2,0	25,55
Trub ↓	-2,1	24,49
Fermentador	-1,3	23,19
Lama ↓	-1,7	21,45
Lama ↓	-1,74	21,45
Envase	38 x 600ml	22,80

Fervura	Receita	Real
Pré Fervura	20,1	28,1
Correção		2,0
Correção		
Pós Fervura Alvo	24,6	26,5

Densidade	Plato	Real	Real

Lúpulos	Receita	Real
H. Hersbrucker	25 (60')	25 (60')
Fuggle	5 (20')	5 (20')

Tempo	IBU Real	Início	Fim
60	8,0		
20	2,0		

Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Priming	1.ª Prova
5	0	2	7	14	7	13/jun

Evolução da Fermentação			Projeções			
Etapa	Dia	Hora	°BRIX	°P Real	ABV %	°C
Primária	23/mai	23:00	1,040	10,0°P	0,0	18°C
Primária	24/mai	09:30	10,0°P	8,7°P	1,20%	17,0°C
Primária	25/mai	23:00	7,7°P	5,2°P	2,48%	17,0°C
Primária	25/mai	23:00	7,5°P	4,9°P	2,61%	17,0°C
Primária	28/mai	23:00	6,5°P	3,4°P	3,25%	17→21
Diacetil	28/mai	23:00	6,0°P	2,7°P	4,25%	21,0°C
Gelatina	30/mai		5,8°P	2,3°P	4,70%	21,0°C
Cold Crash	06/jun		5,2°P	1,4°P	5,18%	12,0°C
Envase (Priming)	09/jun					
			1,010	2,6°P	4,00%	

Eficiência	Base	Real
Equip.	60,0%	65,0%
Mosto	64,4%	69,7%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,046	9,9°P
OG Pós F.	1,044	10,9°P
FG Alvo	1,004	3,5°P
BRIX Final		

Real	1,000	°P
OG Pré F.	1,040	10,6°P
OG Pós F.	1,040	10,6°P
FG Alvo		
BRIX Final		
FG Final		

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 67,60	58,1%
Lúpulos	R\$ 11,21	9,6%
Levedura	R\$ 21,03	18,1%
Sais	R\$ 2,71	2,3%
Adjuntos	R\$ 1,40	1,2%
Custo Fixo	R\$ 12,39	10,6%
Custo Lote →	R\$ 116,35	
Custo por Litro →	R\$ 5,29	
Custo 600ml →	R\$ 3,17	

Etapas	Fim
Mosturação	22/mai
Fermentação	28/mai
Diacetil	28/mai
Clarificação	06/jun
Carbonatação	09/jun
1a Degustação	18/jun

Avaliação Geral	
Corpo	Macio, com boa sensação de boca
Amargor	Discreto, quase imperceptível
Cor	Característica com pilsen e trigo
Turbidez	Compatível com o estilo
Espuma	Abundante, persistente, densa
Aroma / Sabor	Fenóis de cravo e ésteres de banana

