

Fermentáveis	
Trigo	1,5
Pilsen	1,5
Viena	1,0
Milho	0,5
Aveia	0,5
Melano (120)	0,1
	5,1

Adjuntos (g)	
Mel	100,000
Coentro	8,000
Laranja	20,000
Gengibre	0,500
Levedura	
WA-18	1 pct
	Lama
	Não

Mosturação	Receita	Real
Água Mosturação	23,0	
Correção		
Água Lavagem	10,0	
Mash Finalizado	33,0	

Fervura	Receita	Real
Pré Fervura		
Correção		
Correção		
Pós Fervura Alvo		

Lúpulos	Receita	Real
Premiant-SAAZ (7%)	10,0	
Comet (11,12%)	15,0	

Perfil de Fermentação						
Primária	Diacetil	Gelatina	Maturação	Base	Priming	1.ª Prova
5	0	2	7	14	7	09/ago

Evolução da Fermentação			Projeções		
Etapas	Dia	Hora	°BRIX	°P Real	ABV %
Primária	19/jul			12,0°P	
Primária	21/jul		9,0°P	6,8°P	
Primária	22/jul		7,1°P	4,1°P	
Primária	24/jul		6,3°P	2,8°P	
Primária	25/jul		6,3°P	2,8°P	
Diacetil	25/jul		5,3°P	1,3°P	
Gelatina	27/jul		5,3°P	1,3°P	
Cold Crash	03/ago		5,0°P	0,8°P	5,80%
Envase (Testes)	14/ago				
Envase final (3,5g)	29/ago				

Insumos e Custos	R\$	%
Maltes	R\$ 60,62	43,2%
Lúpulos	R\$ 10,24	7,3%
Levedura	R\$ 21,27	15,2%
Sais	R\$ 3,72	2,7%
Adjuntos	R\$ 31,98	22,8%
Custo Fixo	R\$ 12,39	8,8%
Custo Lote →	R\$ 140,22	
Custo por Litro →	R\$ 7,19	
Custo 600ml →	R\$ 4,31	

Avaliação Geral	
Corpo	Presente, espesso
Amargor	Leve, bem equilibrado
Cor	Ocre, mais cobrado
Turbidez	Muito pequena. Nem aparece que tem trigo e aveia
Espuma	Persistente, bem densa
Aroma / Sabor	Muita picância dos adjuntos. O gengibre, desequilibrou.

Perfil Água			
Sulfato/Cloreto: 2	Carbonatação		
Suave Seco/Amargo	CO ² 3,9-5,9		
PH: 5,55		Ác. Lático	
Sais	Mostura	Lavagem	Total
Vit. C	23 gt	10 gt	43gt
Ca SO ₄	3,0	0,0	3,0
Ca Cl ₂	3,0	0,0	3,0
Mg SO ₄	4,5	0,0	4,5

Sais	Copasa	Dry Yellow	Final
Ca ²⁺	3	30	63
Mg ²⁺	1	10	5
Na ⁺	16	10	6
Cl ⁻	10	50	32
SO ₄ ²⁻	10	30	103
HCO ₃ ⁻	0	40	43

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

Densidade	Plato	Real	Real

Tempo	IBU Real	Início	Fim
60	7,0		
20	11,0		



TP – 024

19. jul 2026
Farm House – Mel
PFC – Saison - T4 (v1)

#	Alvo	Real
ABV	5,4%	5,80%
OG	11,5	12,0°P
FG	0,9	0,8°P
EBC	15,4	15,0
IBU	19	17
BU/GU	0,42	0,36
\$/Litro		R\$ 7,19
\$/600mL		R\$ 4,31
Envase	22,00	19,5

Perdas	L	Vol Atual
Água Mash	23,0	23,00
Grãos	5,1	28,12
Abs Grãos ↓	-2,3	25,82
Abs Grãos ↓	-2,7	25,42
Grãos ↓	-5,1	18,05
Lavagem	10,0	28,05
Fervu ↓	-2,8	25,25
Fervu ↓	-3,6	24,46
Trub ↓	-2,0	23,25
Trub ↓	-2,1	22,33
Fermentador	-1,3	21,03
Lama ↓	-1,9	19,14
Lama ↓	-1,89	19,14
Envase	19,5	

Eficiência	Base	Real
Equip.	63,0%	84,0%
Mosto	67,6%	73,0%

Ref.	1,000	°P
OG Pré F.	1,040	10,0°P
OG Pós F.	1,046	11,5°P
FG Alvo	1,004	3,5°P
BRIX Final		

Real	1,000	°P
OG Pré F.	1,046	1,0°P
OG Pós F.	1,048	12,0°P
FG Alvo	1,003	0,8°P
BRIX Final	2,82°P	5,0°P
FG Final		0,8°P

