

Cerveja	Pale Ale (kit baixa renda)
Data:	25/06/2016
Lote:	1
Responsáveis:	Bruno, Magela e Paolo

Status	Preliminares	Custo
OK	Regua 50cm	Gratis
OK	Comprar Agua (2 garraões de 20L)	R\$ 60,00
OK	Comprar IODO	
OK	Alcool 70%	
OK	Gelo	R\$ 12,00

Melhorias
Abraçadeiras
valvula para regular quantidade de agua da bomba

Quant	Ingredientes	Marca	Origem
4kg	Malte Pilsen		KIT
1kg	Malte Caramalt		KIT
25g	Lúpulo Cascade		KIT
1pc	Pacote de levedura S-04		KIT
20L	Água na panela de fervura (de cima)		
12L	água na panela cervejeira (de baixo)		

ESPERADO	
OG	1055
FG	1014
ABV	5.5
IBU	15
EBC	12

RESULTADO	
OG	1050
FG	
ABV	
IBU	

		Horário					Observação
Etap	Processo	Executor	Executado?	Horário	Final	Tempo	
1	Comprar Agua (2 garraões de 20L)	Paolo / Bruno	OK			0:00	Para uma boa eficiência na brasagem a água deve ter uma boa acidez, com o PH em torno de 5 a 6, O ideal é 5,5. Faça o teste de PH. Para corrigi-lo pode-se acrescentar ácido láctico (que é um produto alimentício. Outro produto importante é o carbonato de cálcio, este controla o PH durante a brasagem, pois à medida que a temperatura do mosto sobe, diminui a densidade e aumenta o PH.
2	Sanitizar todos os utensílios	Magela	OK			0:00	
3	Aquecer 12L de água da panela de baixo até chegar a 72oC		OK	9:13	9:52	0:39	Usamos o Fogão do Paolo, demorou muito pra aquecer. Precisamos de um fogareiro
4	Aquecer 18L de água da panela de lavagem até chegar a 72oC		OK	10:10		#####	PREPARAÇÃO PARA LAVAGEM DO BAGAÇO (FEITA CONCOMITANTEMENTE AO FIM DA MOSTURAÇÃO) 5Kg de Maltes Moidos absorvem +/- 5L H2O, evaporação durante a fervura consome cerca de 2L H2O logo, para chegarmos ao volume final pretendido de 20L de cerveja, devemos adicionar mais cerca de 12L H2O. - 15{(ORIG)-5{ABSR}-2{EVAP}}=8L de MOSTO < 8{MOSTO}+12{ADIC}=20L de CERVEJA -Aquecer 12L de água a 75oC em outro recipiente para a Lavagem do Bagaço. - Standard Bitter: Cerveja "Leve", 4 kg de malte – Água primária (2,5L/kg de grão) 10litros – Água secundária (agua primária X 2,0) 20 litros! - Doppelbock: Cerveja "Forte", 6kg de malte – Água primária (2,5L/kg de grão) 15 litros – Água secundária (agua primária X 1,0) 15 litros! - Extra Special Bitter (ESB): Cerveja "Normal", 5kg de malte – Água primária (2,5L/kg de grão) 12,5 litros – Água secundária (agua primária X 1,5) 18,75 litros!
5	Colocar a mistura dos maltes moidos na panela de brassagem		OK	9:53	9:54	0:01	
6	Deixar cozinhar com o fogo DESLIGADO por 60min, ligando e desligando o fogo para manter a temperatura do mosto constante em 66oC - Verificar de 15 em 15 minutos.		OK	9:53	11:05	1:12	
7	Após 50min, executar teste de iodo			10:45	10:55	0:10	Fizemos 3 testes consecutivos. O terceiro a 70 minutos deu resultado muito aproximado.
8	Após este período testar uma amostra o mosto com iodo, não deve mais haver amido no mosto, o resultado do teste deve ter cor semelhante à do próprio iodo e não mais preto/roxo como no início.			10:55	11:05	0:10	
9	Mash out (inativação das enzimas) - subir a temperatura 18C por minuto até 70 a 72°C até 10min, para desnaturação das enzimas e cessamento do processo de transformação de açúcares.			11:05	11:15	0:10	Tivemos muita dificuldade de ubir a temperatura por causa do fogão
10	Desligar o fogo			11:15	11:15	0:00	
11	Iniciar a filtragem (recirculação), retirar agua com a jarra e jogar por cima até que o líquido saia menos turvo (aprox. 20")			11:16	11:30	0:14	Foi feita recirculação com duas jarras e depois com o chuveirinho. Precisamos de abraçadeiras com borboleta para facilitar na hora de fixar mangueirinhas.
12	Colocar a água da panela de fervura (lavagem no fermentador, ideal é utilizar uma caixa térmica. Eu tenho uma)deve estar entre 76 e 78°C					0:00	Foi utilizado o cooler redondo. Após atingir a temperatura da panela de lavagem, transferimos a agua a 72o para o cooler.
13	Inciar a lavagem (ler mais sobre a lavagem) - (algo como 500ml por minuto é suficiente)			11:30	11:57	0:27	A lavagem durou pouco mais tempo que o esperado estamos esperando acabade de sair o mosto da lavagem para iniciarmos a vergura, ja sao 12:00. Talvez a densidade tenha ficado muito baixa por isso. Ler mais sobre o assunto.
14	Passar o conteúdo para a panela de fervura (gravidade)			11:30	11:57	0:27	Foi passado durante a lavagem
15	Densidade: 1027 - temperatura 55o - Densidade Corrigida: 10:39			12:09		#####	antes da fervura
16	quantidade de mosto apos a lavagem: 22L			12:11		#####	
17	Colocado o mosto pra ferver			12:13	13:31	1:18	Demorou muito tempo. Causa: fogão inapropriado
18	Iniciar a Fervura: - O tempo só passa a contar aós o início da fervura; - Elimine a película que se formar no começo da fervura com um coador; - Se, suspeitar de um "boil-over" diminua a temperatura do fogão ou simplesmente borrfle um pouco de água no mosto;			13:34	14:39	1:05	⌚ Todo o mosto recolhido deverá então ser aquecido tampado até que irrompa fervura. ⌚ Após o início da fervura deverá ser retirada a tampa da panela e terá início o processo de lupulagem - adição sucessiva de lúpulo durante 1 hora de fervura, conforme a receita. ⌚ Isso serve para acrescer: Amargor, Sabor e Aroma. Cada receita indica uma quantidade diferenciada de lúpulo para cada etapa/finalidade, podemos colocar como regra geral: Em 1 hora de fervura: Minuto 00 – Adição de lúpulo para acrescentar AMARGOR Minuto 30 – Adição de lúpulo para acrescentar SABOR Minuto 55 – Adição de lúpulo para acrescentar AROMA Minuto 60 – Fim do Processo
19	60" do término da fervura colocar 15g de Lúpulo			13:34	13:34	0:00	
20	5" do término da fervura colocar 10g de Lúpulo			14:33	14:33	0:00	15:33
21	Desligar o Fogo					0:00	14:39
22	Fazer whirlpool (mexer o mosto com uma colher de PVC) durante 2 minutos	nao				0:00	
23	Colocar o chiller sanitizando na panela			14:52	15:15	0:23	atenção: Verificar se fizemos correto em fazer o whirlpool antes de colocar o chiller
24	Inicar o Resfriamento Utilizando o Chiller até 25oC			14:52	15:15	0:23	Preparar melhor o chiller, colocar pra for a. Na proxima, conseguir uma bacia grande para colocar a panela enquanto fazemos a resfriação. Foi utilizado uma caixa térmica com gelo e uma bomba para jogar a agua gelada pelo chiller. Conseguimos resfriar a cerveja muito rapidamente. 23 min
25	Medir a densidade e anotar OG					0:00	OG: 1049 - 25o - Corrigida: 1050
26	Transferir o mosto para o fermentador fazendo a aeração			15:16	15:30	0:14	Tivemos uma boa aeração
27	A partir deste ponto deve ser se ter muito cuidado com a higiene			15:15	15:15	0:00	jogando do alto
28	Colocar o pacote de Levedura, polvilhando por cima da cerveja			15:35	15:35	0:00	Após a fervura triplique os cuidados com limpeza e sanitização afinal sua cerveja estará muito mais vulnerável a qualquer tipo de contaminação
29	Tampar o fermentador			15:38	15:38	0:00	
30	Colocar a valvula Airlock			15:38	15:38	0:00	
31	Iniciado a fermentação com valvula airlock			15:39		#####	