CERVEJA TIPO	AMERICAN PALE ALE			DATA	10-jul-16	
NOMENCLATURA	RECEITA APA			TEOR ALCOOL	SEM REFRATÔMETRO	
PREVISÃO DE ENVASE	20,000 litros					
ÁGUA PH	DUPOTE	5,38		INICIO	7:30 HRS	
SISTEMA ARDBIR	MANUAL			FIM	15 HRS BRASSAGEM	
					22 HRS INOCULAÇÃO	

X LIMPAR E PREPARAR TODO EQUIPAMENTO

ÁGUA

X	INICIAL	34,044	Litros	
X	MASH IN	29,240	Litros	
X	MASH OUT	4,840	Litros	110% MALTE
		34,080		

PERCAS DE ÁGUA

MOSTURA	4,400	Litros	100% MALTE
TRUB	3,500	Litros	
FERVURA	4,430	Litros	13% VOL
FERMENTADOR	1,000	Litros	
TOTAL	13,330		

MALTES

	DESCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	
X	Pilsen	4,000	Kilos
X	Cara Gold	0,400	Kilos
			Kilos
			Kilos
			Kilos
	TOTAL	4,400	Kilos

LÚPULOS

	DESCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE		Tempo após fervura
X	Nugget	13,000	Gramas	50 min
X	Sladek	10,000	Gramas	10 min
X	Açucar em calda 50%	0,300	Gramas	10 min
	TOTAL	23,300		

LEVEDURAS

	DESCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	
X	T 58	11,500	Gramas
		0,000	Gramas
		0,000	Gramas
	TOTAL	11,500	

MOSTURAÇÃO

		Celsius	Minutos
X	MASH IN	68	115
	PHITASE		
	BETA AMILASE		
	ALFA AMILASE		
X	MASH OUT	76	10

FERVURA

GRAUS 97° POTÊNCIA 90%

obs consegui esfriar ate 32,5°

DENSIDADE MOSTO PRIMÁRIO OG

ENCONTRADO sem refratometro PREVISTO 1045

FERMENTAÇÃO

		Celsius	Dias	Data inicio	Data final
X	PRIMÁRIA	20	7	10/7 21 HRS	
	SECUNDÁRIA				

Feito hidratação levedura adicionada ao mosto 24,7°

Obs começo a 20 aumentar após 2 dia 1 grau por dia

DENSIDADE MOSTO FINAL SG

ENCONTRADO PREVISTO 1010

MATURAÇÃO

	Celsius	Dias
	5	7

PRIMMING

	Celsius	Dias
	18	10