



Foto de

Double IPA - 30 litros

Double IPA (22 A)

Tipo: All Grain

Vol. da Leva (fermentador): 30,00 l

Vol. da Fervura: 38,85 l

Tempo de Fervura: 60 min

Vol. Final após Fervura: 33,85 l

Vol. Final para Envase: 30,00 l

Fermentação: Ale, Two Stage

Data: 26 Dec 2018

Cervejeiro: Robocop

Assistente:

Equipamento: BeerCop

Eficiência do Equip.: 67,00 %

Eficiência Estimada da Mostura:

72,6 %

ABV: 9,9 % - 56,0 IBUs - 28,9 EBC



Avaliação Sensorial:

Preparação para a Brassagem

- ☐ Limpar e preparar o equipamento de brassagem
- ☐ Total de água cervejeira: **50,87 l**

Mostura

Mash Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
6,99 kg	*Pilsen SOUFLET (3,3 EBC)	Grain	1	63,9 %
1,37 kg	Viking Red Ale Malt (80,0 EBC)	Grain	2	12,5 %
1,14 kg	Viking Caramel Sweet Malt (70,0 EBC)	Grain	3	10,4 %

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Saccharification	Add 20,90 l of water at 74,3 C	66,7 C	60 min
Mash Out	Heat to 75,6 C over 10 min	75,6 C	10 min

- ☐ Fly sparge with 29,97 l water at 75,6 C
- ☐ Volume antes da Fervura: **38,85 l**
- ☐ Densidade Estimada antes da Fervura: **1,055 SG**

Boil Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
35,00 g	*Columbus (Tomahawk) [14,30 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	37,1 IBUs
13,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 15,0 min	Hop	5	2,6 IBUs
12,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	4,4 IBUs
13,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 10,0 min	Hop	7	1,9 IBUs
12,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	8	3,2 IBUs
5,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	9	1,9 IBUs
13,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	10	1,9 IBUs
12,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	11	1,0 IBUs
12,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	12	1,0 IBUs
5,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	13	1,0 IBUs

13,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 0,0 min	Hop	14	0,0 IBUs
5,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 0,0 min	Hop	15	0,0 IBUs

☐ Após a Fervura, o Volume Estimado é de **33,85 l** e a Densidade Estimada é de **1,085 SG**

Resfriamento e Transferência do Mosto

- ☐ Resfriar o mosto para a temperatura de fermentação.
☐ Transferir o mosto para o fermentador.
☐ Volume de mosto no fermentador: **30,00 l**

Levedura e Medição de Densidade e Volume

Fermentation Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50...	Yeast	16	-
1,44 kg	Sugar, Table (Sucrose) (2,0 EBC)	Sugar	17	13,1 %

- ☐ Medir a Densidade Inicial (OG) _____ (Meta: **1,085 SG**)
☐ Medir o Volume _____ (Meta: **30,00 l**)

Fermentação

- ☐ 26 Dec 2018 - Primary Fermentation (3,00 days at 18,0 C ending at 18,0 C)
☐ 29 Dec 2018 - Secondary Fermentation (5,00 days at 18,0 C ending at 23,0 C)
☐ 03 Jan 2019 - Tertiary Fermentation (3,00 days at 23,0 C ending at 23,0 C)

Dry Hop e Envase

Dry Hop/Bottling Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
50,00 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	18	0,0 IBUs
50,00 g	Centennial [10,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	19	0,0 IBUs
50,00 g	HBC366/Equinox [12,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	20	0,0 IBUs

- ☐ Medir Densidade Final (FG) _____ (Estimado: **1,010 SG**)
☐ Maturar por 10,00 dias a 0,0 C
☐ Após a maturação realizar o Primming com 7 gramas de açúcar por litro de cerveja.

Notas

Notas