

RECEITA NEW IPA CONCORVE

American IPA (21 A)

Tipo: Tudo Grão

Tamanho do lote: 23,000 L

Volume da fervura: 30,242 L

Duração da fervura: 60 min

Volume no final da fervura: 26,042 L

Volume de envase: 22,000 L

Fermentação: Fermentação New England IPA

Data: 12 Feb 2019

Cervejeiro: Clauber Peixoto

Assistente:

Equipamento: BIAB - Panela 35L

Eficiência da cozinha: 70,00 %

Eficiência estimada da mosturação: 76,1 %

Avaliação (0-50): 30,0



Notas de avaliação sensorial:

Preparando a brassagem

- ☐ Hidrate a levedura com 288 ml de água morna (35~40°C) e, opcionalmente, 14.4 g de GoFerm
- ☐ Limpar e preparar o equipamento e a cozinha
- ☐ Total de água necessário: 34,062 L
- ☐ Acidificação da água de mosturação: Nenhum
- ☐

Preparação da Água

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
9,51 g	Cloreto de Cálcio (Mostura)	Reagente Químico	1	-	-
4,00 g	Sulfato de Cálcio (Mostura)	Reagente Químico	2	-	-
0,10 g	Sulfato de Magnésio (Mostura)	Reagente Químico	3	-	-
34,062 L	Água Copasa PH 5,5	Água	4	-	-

Grãos para mostura e/ou infusão

Ingredientes da Mostura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
2,600 kg	Pale Ale - Agrária (6,0 EBC)	Grão	5	41,6 %	1,695 L
2,300 kg	Pilsen - Agrária (3,9 EBC)	Grão	6	36,8 %	1,500 L
1,000 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grão	7	16,0 %	0,652 L
0,350 kg	Carahell (Weyermann) (25,6 EBC)	Grão	8	5,6 %	0,228 L

Etapas da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Duração
Etapas de Mostura	Adicionar 27,062 L de água e aqueça até 67,0 C no decor...	67,0 C	45 min
Etapas de Mostura	Aquecer até 72,0 C no decorso de 5 min	72,0 C	20 min
Etapas de Mostura	Aquecer até 78,0 C no decorso de 2 min	78,0 C	15 min

- ☐ Sparge Water Acid: Nenhum
- ☐ Remover grãos, e preparar para a fervura do mosto
- ☐ Adicione água até alcançar o volume de 30,242 L
- ☐ A gravidade pré-fervura estimada é de 1,049 SG

Ingredientes da Fervura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
22 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 20,0 min	Lúpulo	9	8,7 IBUs	-
22 g	Citra [12,00 %] - Fervura 20,0 min	Lúpulo	10	19,1 IBUs	-
22 g	Zeus [14,00 %] - Fervura 20,0 min	Lúpulo	11	22,3 IBUs	-
1,00 Items	Whirlfloc Tablet (Fervura 15,0 mins)	Clarificante	12	-	-
19 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 10,0 min	Lúpulo	13	5,8 IBUs	-
12 g	Chinook [13,00 %] - Fervura 10,0 min	Lúpulo	14	8,5 IBUs	-
7 g	Citra [12,00 %] - Fervura 10,0 min	Lúpulo	15	4,7 IBUs	-
30 g	Citra [12,00 %] - Fervura 5,0 min	Lúpulo	16	16,9 IBUs	-
19 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 5,0 min	Lúpulo	17	4,8 IBUs	-
12 g	Chinook [13,00 %] - Fervura 5,0 min	Lúpulo	18	7,0 IBUs	-

Lúpulos Imersos

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
7 g	Zeus [14,00 %] - Infusão 15,0 min, 90,2 C	Lúpulo	19	2,7 IBUs	-

☐ Volume pós-fervura estimado: Gravidade pós-fervura estimada: 1,059 SG

Resfriamento e trasfega do mosto

- ☐ Resfriar o mosto para a temperatura de fermentação
☐ Transferir o mosto para o fermentador
☐ Adicionar água (caso necessário) para atingir o volume de 23,000 L

Inoculação de levedura, medida de gravidade e volume

Ingredientes da Fermentação

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
1,0 pkg	Safebrew Abbey Ale (DCL/Fermentis #BE-256)	Levedura	20	-	-

- ☐ Gravidade Original medida: _____ (Esperado: 1,059 SG)
☐ Volume medido do lote: _____ (Esperado: 23,000 L)
☐ Adicionar água (caso necessário) para atingir o volume de 23,000 L

Fermentação

- ☐ 12 Feb 2019 - Fermentação Primária (8,00 dias a 18,0 C terminando em 18,0 C)
☐ 20 Feb 2019 - Fermentação Secundária (5,00 dias a 20,0 C terminando em 20,0 C)

Dry Hop e envase

Ingredientes para Dry Hop ou Envase

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
29 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 10,0 Dias	Lúpulo	21	0,0 IBUs	-
29 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 10,0 Dias	Lúpulo	22	0,0 IBUs	-
29 g	Zeus [14,00 %] - Dry Hop 10,0 Dias	Lúpulo	23	0,0 IBUs	-
22 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 7,0 Dias	Lúpulo	24	0,0 IBUs	-
22 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 7,0 Dias	Lúpulo	25	0,0 IBUs	-
22 g	Zeus [14,00 %] - Dry Hop 7,0 Dias	Lúpulo	26	0,0 IBUs	-

- ☐ Gravidade Final medida: _____ (Planejado: 1,010 SG)
☐ Data do envase: 25 Feb 2019 - Carbonatação: Usar 124,21 g Açúcar Refinado
☐ Mature a cerveja por 3,00 dias em 0,0 C
☐ 28 Feb 2019 - Beba e desfrute!

Notas