

OFICINA DA CERVEJA - WEIZEN - 4.7%

Weissbier

Autor: Oficina da Cerveja

Tipo: All Grain

IBU : 15 (Tinseth)
BU/GU : 0.31
Cor : 8 EBC
Carbonatação : 2.4 CO2-vol

Densidade Pré-Fervura : 1.044 / 11 °P
Densidade Original : 1.049 / 12.1 °P
Densidade Final : 1.013 / 3.3 °P

Fermentáveis (4.7 kg)

2.5 kg - Pale Wheat 3.5 EBC (53.2%)
2 kg - Pilsen 3 EBC (42.6%)
200 g - BEST Caramel Hell 30 EBC (4.3%)

Lúpulos (20 g)

60 min - 10 g - Styrian Aurora - 8.3% (10 IBU)
10 min - 10 g - Mandarin Bavaria - 10.8% (5...)

Levedura

1 emb - Mangrove Jack's Bavarian Wheat Yeast M20

Speidel Braumeister 20L

Volume do Lote : 21 L
Volume da Fervura : 25.42 L
Volume Pós-Fervura: 22.92 L

Água da Brassagem : 23 L
Água de Sparge : 5.16 L
Tempo de Fervura : 60 min
Água Total : 28.16 L

Eficiência do Equipamento: 74%
Eficiência da Brassagem: 77.5%

Perfil de Brassagem

Medium fermentability plus Mash Out
66 °C - 60 min - Mash
76 °C - 10 min - Mash Out

Perfil de Fermentação

Ale
20 °C - 14 dias - Primária

Medições

pH da Brassagem:

Volume da Fervura:

Densidade Pré-Fervura:

Volume Panela Pós-Fervura:

Densidade Original:

Água Adicionada no Fermentador:

Volume Fermentador:

Densidade Final:

Volume de Engarrafamento:



8 EBC