

OFICINA DA CERVEJA - PILSEN - 4.6%

German Pils

Autor: Oficina da Cerveja

Tipo: All Grain

IBU : 21 (Tinseth)
BU/GU : 0.48
Cor : 8 EBC
Carbonatação : 2.4 CO2-vol

Densidade Pré-Fervura : 1.040 / 10 °P
Densidade Original : 1.045 / 11.1 °P
Densidade Final : 1.010 / 2.6 °P

Fermentáveis (4.4 kg)

4.3 kg - BEST Caramel Pils 5 EBC (97.7%)
100 g - BEST Caramel Pils 5 EBC (2.3%)

Lúpulos (30 g)

60 min - 15 g - Styrian Aurora - 8.3% (16 IBU)
10 min - 15 g - Styrian Aurora - 8.3% (6 IBU)

Levedura

1 emb - Mangrove Jack's California Lager M54

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 : 4.92 L
Tempo de Fervura : 60 min
Água Total : 27.92 L

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

Perfil de Brassagem

High fermentability
64 °C - 60 min - Mash In
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