

## OFICINA DA CERVEJA - IPA - 6%

### American IPA

Autor: Oficina da Cerveja

Tipo: All Grain

IBU : 51 (Tinseth)  
BU/GU : 0.91  
Cor : 11 EBC  
Carbonatação : 2.4 CO2-vol

Densidade Pré-Fervura : 1.050 / 12.4 °P  
Densidade Original : 1.056 / 13.8 °P  
Densidade Final : 1.010 / 2.6 °P

### Fermentáveis (5.5 kg)

5 kg - BEST Pale Ale 6 EBC (90.9%)  
500 g - BEST Munich 15 EBC (9.1%)

### Lúpulos (70 g)

60 min - 10 g - Target - 12% (14 IBU)  
30 min - 20 g - Mosaic - 12.4% (22 IBU)  
15 min - 20 g - Mosaic - 12.4% (14 IBU)  
1 min - 20 g - Mosaic - 12.4% (1 IBU)

### Levedura

1 emb - Mangrove Jack's US West Coast Yeast M44

### 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 : 5.8 L  
Tempo de Fervura : 60 min  
Água Total : 28.8 L

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

### Perfil de Brassagem

Medium fermentability  
66 °C - 45 min - Temperatura  
68 °C - 15 min - Temperatura  
78 °C - 10 min - Temperatura

### 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:



11 EBC