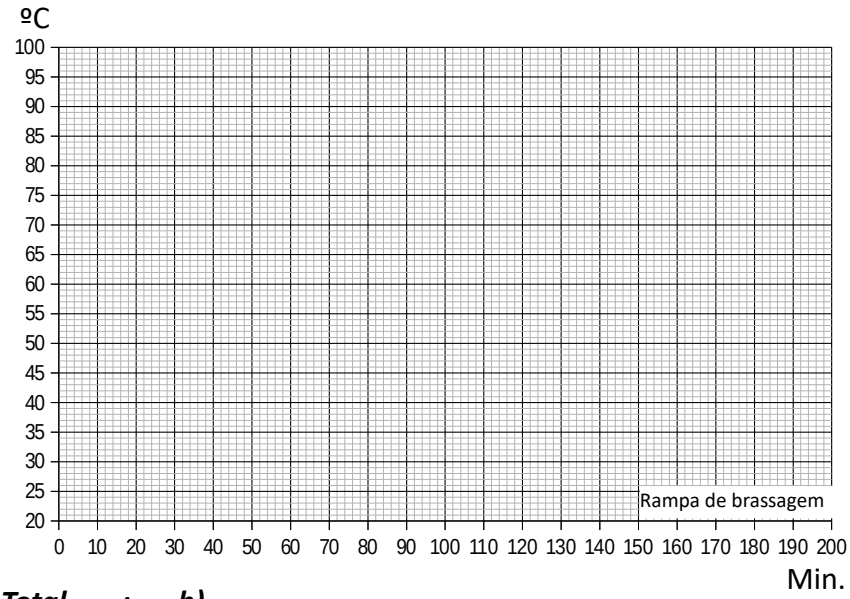
Lote		Nome		Tipo	
Início	___/___/201__	Vol.Utilizado (L)		Vol.Pré-fervura (L)		Vol.Fermentado(L)		Vol.Engarrafado (L)	

Aroma	Sabor	Aparência	Dias$_{Total}$
			Corpo

OG		*Brassagem*		*Lupulagem*	
FG		ºC	Min.	Lúp.	Min.
IBU					
◯SRM ◯EBC					
ABV					
pH H_2O inicial					
pH$_{mosto}$					
ph H_2O lavagem					
pH$_{cerveja}$					
Dureza total H_2O					



Brassagem (Início ___:___h – Fim ___:___h / Total ___:___h)

Tipo$_{Brass.}$	◯ Infusão ◯ Rampas de brassagem ◯ Decocção ◯	Sistema	◯ RIMS ◯ HERMS ◯	Controle$_{Temperatura}$	◯ Digital ◯ Automatizado ◯ Analógico ◯	Filtragem	◯ Fundo falso ◯ Bazooka ◯
Montagem	Recipientes: ◯ 1 (BIAB) ◯ 2 ◯ 3 ◯ 4	Aquecimento	◯ Gás ◯ Elétrico ◯ Misto ◯	Lavagem	◯ Fly-sparge ◯ Batch-sparge ◯ Mix-sparge ◯ No-sparge	Circulação	◯ Manual ◯ Bomba ◯
Resfriamento$_{Tipo}$	◯ Chiller ___ ◯ Ch. Contrafluxo ◯ Ch. Placas ◯	Tempo$_{Resfriamento}$	‘	Hot Break	◯ Não formou ◯ Baixo ◯ Médio ◯ Alto	Cold Break	◯ Não formou ◯ Baixo ◯ Médio ◯ Alto

Fermentação ◯ Ale ◯ Lager ◯ Lambic ◯ Híbrido (Início: ___/___/201__ – Fim___/___/201__ Dias$_{Total}$: ___)

Tipo		Fabricante		Temperatura$_{Inicial}$		Atenuação$_{(Aparente)}$ %	
Ésteres totais	ppm	Álcoois superiores	ppm	Açúcares residuais	g/L	Sedimentação	◯ Baixa ◯ Média ◯ Alta ◯
Aeração$_{Prévia}$	◯ Splash ◯ Bomba/filtro ◯ Óleo ◯	Fermento	◯ Seco ◯ Reidratado (sem agitador) Tempo: ◯ Reidratado (agitador) Tempo: ◯ C/mosto (agitador) OG: Tempo:	Quantidade		Dry hopping	

Maturação e clarificação (Início: ___/___/201__ – Fim___/___/201__ Dias$_{Total}$: _____)

Temperaturas		Aditivos	

Carbonatação (Início: ___/___/201__ – Fim___/___/201__ Dias$_{Total}$: _____)

V.CO_2		*Tipo*	◯ Açúcar invertido (Sacarose) ◯ Maltose ◯ Mel ◯ Rapadura ◯	Qtd.$_{g/L}$		Temp.$_{Engarrafamento}$		Temp.$_{Armazenamento}$	

Maltes ◯ ***Grão*** ◯ ***Extrato:***

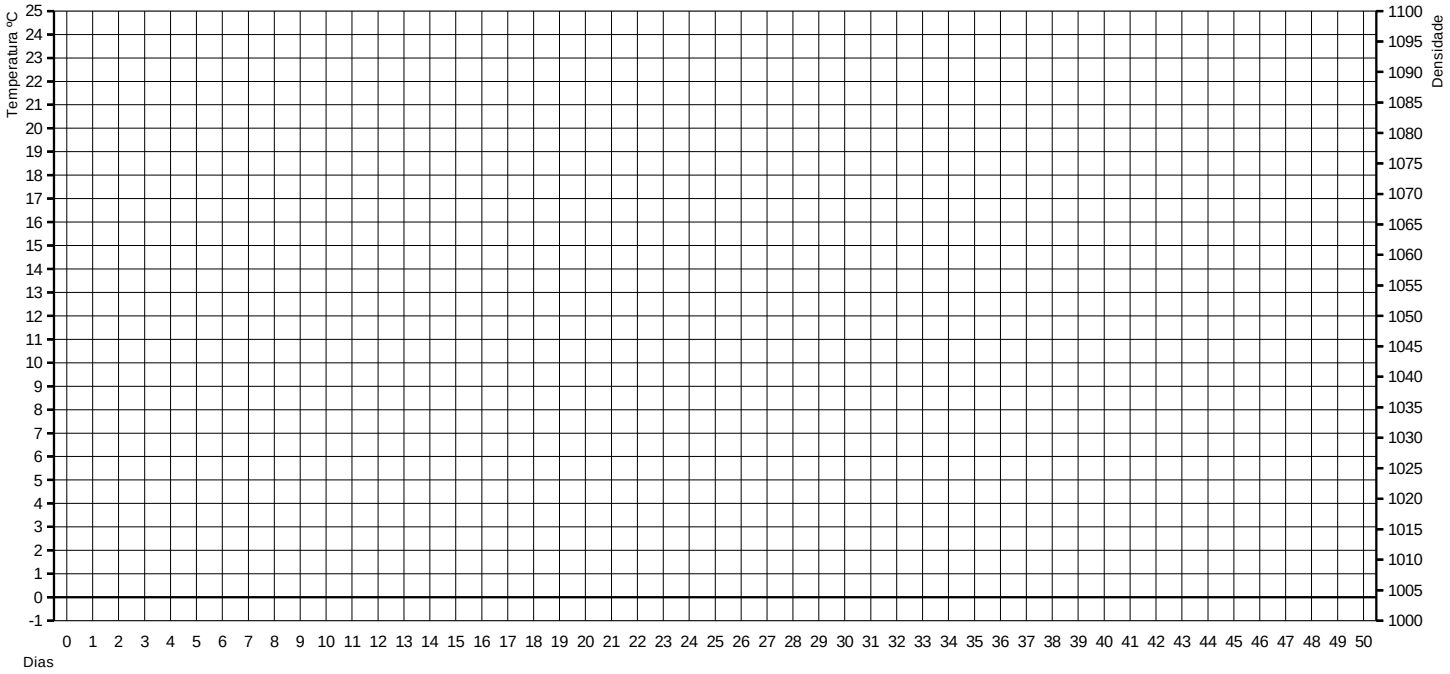
Tipo	◯SRM ◯EBC	Massa
Total		Kg
Tipo de moagem		

Lúpulos ◯ ***Pellets*** ◯ ***Flor / Adjuntos:***

n.	Tipo	α-ácid.	Massa	Tempo $_{fervura}$
	Total	IBU	g	min

Ficha: Gabriel Gerber Hornink – 2019
https://www.unifal-mg.edu.br/lme/cienciadacerveja

Perfil de Fermentação e maturação



Mensuração de densidade

Etapa	Dens.$_{Corrigida}$	Densidade$_{Aferida}$	Brix	Temperatura	Instrumento	Data/hora
Pré-fermentação						
Fermentando						
Fermentando						
Fermentando						
Fermentando						
Fermentando						
Maturando						
Pré-engarrafar						
Pós-engarrafar						

Sanitização

Produtos utilizados		**Método/itens**	

Tratamento da água

Origem		**pH$_{Inicial}$**		**Dureza $_{Total\ inicial}$**		**Tipo de filtragem**	
Adição de sais: Sal 1 ( )		**Sal 2 ( )**		**Sal 3 ( )**			

Produção

Tipo de tampa		**Consumo final$_{Data}$**		**Pressão atingida$_{psi}$**	
Garrafas (____ml)		**Garrafas (____ml)**		**Garrafas (____ml)**	
Custo $_{Total}$		**Custo $_{Variável/L}$**		**Custo $_{Fixo + Variável/L}$**	
Custo $_{Total/L}$		**Custo $_{Total/600mL}$**			
Eficiência medida $_{(\%)}$		**Calorias $_{(kCal/L)}$**		**Horas trabalhadas**	

Obs.:

Cervejeiro:

Ficha: Gabriel Gerber Hornink – 2019
https://www.unifal-mg.edu.br/ime/cienciadacerveja