

9:00- 17 L de água parra 80°C;

10:00- Chegou a T=80°C;

10:20 - Inserção do grão na água aquecida. Temperatura da água em baixo = 76°C. Temperatura da água em cima = 77°C;

10:27 – Fim da inserção do malte. Temperatura da água em baixo = 71°C. Temperatura da água em cima =68.5°C. Mash start;

11:31 – Fim do mash (ainda estamos a ferver água);

11:36 - Inserção de 2 Litros de água a T=68°C;

11:38 –Vorlauf(3x);

11:42 -Inserção de 2 litros de água a T=64°C;

11:45- Vorlauf(2x);

11:49- Inserção de 2 litros de água a T=72 °C;

11:52- Vorlauf(2x);

11:54- Inserção de 2 litros de água a T=73°C;

11:56- Vorlauf;

12:00- Inserção de 2 litros de água a T=70.5°C;

12:02-Vorlauf;

12:05 -Inserção de 2 litros de água a T=67.2°C;

12:07- Vorlauf;

12:10- Inserção de 2 litros de água a T=69°C;

12:12- Vorlauf;

12:14- Inserção de 2 litros de água a T=68.4°C;

12:17- 2xVorlauf;

12:21- Inserção de 2 litros de água a T=71.9°C;

12:24- Vorlauf;

12:28- Inserção de 1 litro de água a T=63.9°C;

12:30- Vorlauf;

13:57- Início da fervura/boil;

13:58- Adição de lupúlo;

MEDIÇÃO DE TEMPERATURAS

15:12:00 T= 86°C;

15:14:10 T= 69°C;  
15:14:20 T=66°C;  
15:14:30 T=65°C;  
15:14:40 T=64°C;  
15:14:50 T=62°C;  
15:15:00 T=61°C;  
15:15:15 T=59°C;  
15:15:30 T=58°C;  
15:16:00 T=54°C;  
15:16:20 T=52°C;  
15:16:40 T=51°C;  
15:17:00 T=50°C;  
15:17:15 T=49°C;  
15:17:50 T=48°C;  
15:18:20 T=47°C;  
15:18:55 T=46°C;  
15:19:15 T=45 °C;  
15:19:40 T=44°C;  
15:20:00 T=43°C;  
15:20:10 T=42°C;  
15:20:25 T=41°C;  
15:20:55 T=40°C;  
15:21:20 T=39°C;  
15:22:30 T=38 °C;  
15:23:10 T=37°C;  
15:23:50 T=36°C;  
15:25:10 T=35°C;  
15:25:51 T=34°C;  
15:26:30 T=33°C;  
15:27:50 T=32°C;  
15:29:30 T=31°C;

15:31:10 T=30°C;

15:34:0 T=29°C;

15:37:40 T=28°C;

15:41:50 T=27°C;

15:45:30 T=26°C;

15:47:30 T=25°C;