

Mínima	Primeiro Quartil	Mediana	Terceiro Quartil	Máxima
12,00	12,75	13,5	14,25	15,00
48,00	48,5	49	49,5	50,00
70,00	71,25	72,5	73,75	75,00
75,00	78,75	82,5	86,25	90,00
62,00	64,5	67	69,5	72,00
35,00	36,25	37,5	38,75	40,00
55,00	58,75	62,5	66,25	70,00
62,00	63,25	64,5	65,75	67,00
100,00	100,5	101	101,5	102,00
7,00	8,25	9,5	10,75	12,00
12,00	13,25	14,5	15,75	17,00
4,00	4,5	5	5,5	6,00
0,00	0,5	1	1,5	2,00
60,00	62,5	65	67,5	70,00
2,00	3,25	4,5	5,75	7,00

	Critico	Alerta	Ideal	Alerta	Critico
Maceração	<12	=>12 e <12,75	=>12,75 e <13,5	=>13,5 e <14,25	>15
Malteração1	<48	=>48 e <48,5	=>48,5 e <49	=>49 e <49,5	>50
Malteração2	<70	=>70 e <71,25	=>71,25 e <72,5	=>72,5 e <73,75	>75
Malteração3	<75	=>75 e <78,75	=>78,75 e <82,5	=>82,5 e <86,25	>90
Moagem	<62	=>62 e <64,5	=>64,5 e <67	=>67 e <69,5	>72
Bassagem1	<35	=>35 e <36,25	=>36,25 e <37,5	=>37,5 e <38,75	>40
Bassagem2	<55	=>55 e <58,75	=>58,75 e <62,5	=>62,5 e <66,25	>70
Bassagem3	<62	=>62 e <63,25	=>63,25 e <64,5	=>64,5 e <65,75	>67
Fervura	<100	=>100 e <100,5	=>100,5 e <101	=>101 e <101,5	>102
Resfiamento1	<7	=>7 e <8,25	=>8,25 e <9,5	=>9,5 e <10,75	>12
Resfiamento2	<12	=>12 e <13,25	=>13,25 e <14,5	=>14,5 e <15,75	>17
Resfiamento3	<4	=>4 e <4,5	=>4,5 e <5	=>5 e <5,5	>6
Maturação	<0	=>0 e <0,5	=>0,5 e <1	=>1 e <1,5	>2
Pasteurização	<60	=>60 e <62,5	=>62,5 e <65	=>65 e <67,5	>70
Produto final	<2	=>2 e <3,25	=>3,25 e <4,5	=>4,5 e <5,75	>7