

American Pale Ale

Estilo, Receitas e Dicas!

Erivaldo Casado



Erivaldo Casado



American Pale Ale

Anchor - Liberty Ale (1975)

- Adaptação das Bitters inglesas
- 2-row Pale 100%
- Casacade
- Dry hopping



Sierra Nevada - Pale Ale (1980)

- Consolidação da APA
- 2-row Pale + 8% Caramel 60° L
- Casacade



BJCP - Categoria 18B APA

■ Impressão Geral:

- Ale clara
- Refrescante
- Equilíbrio e *drinkability*
- Malte presente, dá suporte ao lúpulo
- Balanço orientado para o lúpulo

BJCP - Categoria 18B APA

■ Impressão Geral:

- Ale clara
- Refrescante
- Equilíbrio e *drinkability*
- Malte presente, dá suporte ao lúpulo
- Balanço orientado para o lúpulo



BJCP - Categoria 18B APA

■ Aparência:

- Dourado claro a âmbar claro
- Geralmente límpida
 - *Dry hopped* pode causar um pouco de turbidez, *chill haze*
- Espuma branca para bege claro, com boa retenção



BJCP - Categoria 18B APA

■ Aroma e Sabor:



- Lúpulo - moderado a forte, variedades Americanas ou do Novo Mundo
- Balanço é para o lúpulo e amargor



- Malte - Baixo a moderado
 - Baixo caráter de maltes especiais: Pão, torradas, biscoito
 - Caramelo restrito



- Ésteres de levedura de moderado a nenhum



- Amargor moderado a alto com um final semi-seco a seco
- Retrogosto deve ser limpo e sem *harsh*

BJCP - Categoria 18B APA

■ Aroma e Sabor:



■ Características dos lúpulos

- Cítricos

- Floral

- Pinho

- Resina

- Especiarias

- Frutas tropicais, Frutas de caroço, berries, ou melão

BJCP - Categoria 18B APA

- **Sensação de Boca:**
 - Corpo médio-baixo a médio
 - Carbonatação moderada a alta
 - Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza

BJCP - Categoria 18B APA

■ Comparação de Estilos:

■ APA vs. Bitters

- Mais clara e com menos sabores de caramelo homólogos ingleses
- Levedura e lúpulos americanos

■ APA vs. America Amber Ale

- Menor perfil de maltes caramelados
- Menos corpo, e normalmente mais lúpulos

■ APA vs. IPA

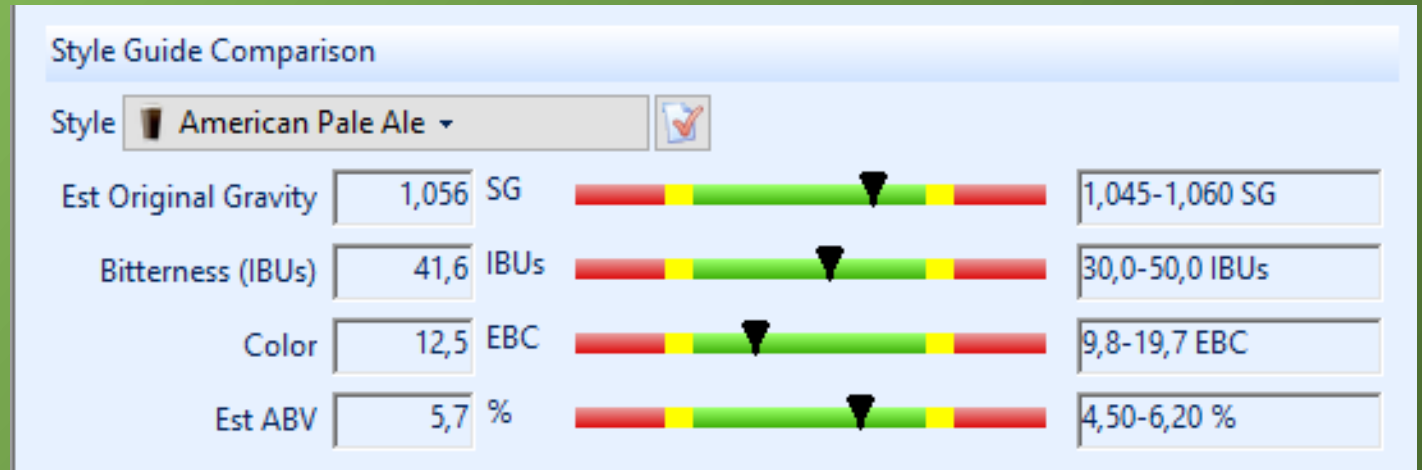
- Menos amargor e menos de álcool do que uma American IPA
- Mais equilibrada e com maior *drinkability*

■ APA vs. Session IPA

- Menos intensidade de lúpulos e amargor do que uma Session IPA

Estatísticas Vitais

- OG: 1.045 - 1.060
- FG: 1.010 - 1.015
- IBUs: 30 - 50
- SRM: 5 - 10
- ABV: 4.5% - 6.2%



Resumindo

- Clara e límpida
- Refrescante e com final seco
- Destaque para o lúpulo
- Malte de sustentação para o lúpulo



Desenhado uma Receita

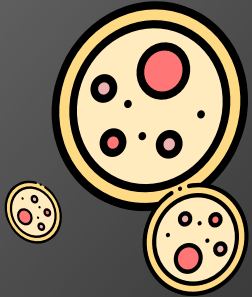


- Maltes claros, tipicamente Pale
- Pilsen, munich, vienna e trigo podem ser usados
- Maltes especiais deve ser restritos



- Geralmente americanos ou Novo Mundo
 - Dezenas de variedades e combinações
 - 3C, Simcoe, Citra, Amarillo, Ekuanot, Galaxy, Crystal...

Desenhado uma Receita



- Levedura Ale americana ou inglesa
 - Neutra ou levemente frutada



- Correção com sais para um ajuste fino
- Típicamente relação Sulfato/Cloreto 2:1- 3:1
 - Aproximadamente 150:50ppm
- Cálcio 50ppm

Dicas para uma APA melhor!!!

- Busque uma cerveja equilibrada
 - Intensidade e combinação dos sabores
- Foque nos lúpulos
 - Safras mais novas
 - Especialmente adições finais e Dry hopping
- Fermentação
 - Cepa
 - Temperatura
 - Pitch Rate (0.5-0.75 Milhões de células/ml/ ° plato)



Dicas para uma APA melhor!!!

- Equilíbrio
 - Malte vs. Lúpulo
 - Maltes especiais 0 - 10%
 - Uso restrito de maltes Cara/Crystal muito escuros
 - Atenção ao amargor
 - BU:GU 0,6 - 0,8
 - “Bebabilidade”
 - Corpo, carbonatação e ABV

Técnicas



- Lupulagem 4-8g/l
- *Hop Burst*
- *Hop Stand - Flame Out Hopping*
- *Whirlpool Hopping*

- *Dry hopping*
 - Lúpulo - 2-4 g/l
 - Frio? Quente? Morno?
 - 24h ou vários dias?



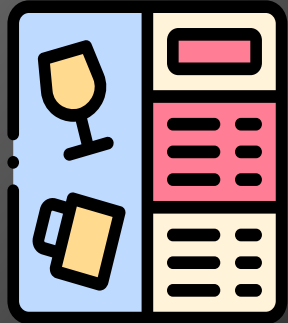
- Fermentação em temperaturas mais baixas
- *Diacetyl rest* e *VDK test*
- Carbonatação e Envase
 - Contra pressão
 - *Priming*
 - Açúcar 6 - 7g/l
 - CBC - 1

Problemas Comuns

- Fermentação
 - Ésteres em excesso
 - *Off-flavors*: diacetil, acetaldeído, fenólico, solvente...
 - Baixa atenuação
- Lupulagem / *Grist*
 - Baixo amargor, pouco sabor ou aroma de lúpulo
 - Desequilíbrio entre maltes e lúpulos
 - Excesso lúpulo amargor: desequilíbrio ou *harsh*
 - Problemas lúpulo aroma: *off-flavors* como gramíneo, xixi de gato, cecê, queijo, cebola...
- Incorporação de O₂ / Oxidação

APA Clássica

Inspirada na Sierra Nevada



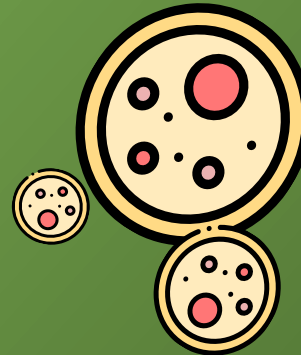
- OG 1,053
- IBU 35 (previsto)
- BU:GU 0,65
- Infusão Simples 66 °C



- Magnum - 8 IBU - 60 min
- Cascade - 30 min
- Cascade - 0 min



- Malte pale - 90%
- Malt biscuit - 10%



- US-05

APA Classica

Add a new recipe

Name Type Boil Time min Date

Brewer Batch Size l Est Pre-Boil Vol l Version

Equipment BH Efficiency % Est Mash Eff % Locked

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Inventory	Cost
5,32 kg	Pale Malt (Weyermann) (6,5 EBC)	Grain	1	90,0 %	0,00 kg	RS14,65
0,59 kg	Biscuit Malt (45,3 EBC)	Grain	2	10,0 %	0,00 kg	RS1,67
6,50 g	Magnum [12,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	3	7,8 IBUs	453,59 g	RS0,36
50,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 30,0 min	Hop	4	22,2 IBUs	0,00 g	RS1,76
50,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 0,0 min	Hop	5	4,9 IBUs	0,00 g	RS1,76

Style Guide Comparison

Style

Est Original Gravity SG SG

Bitterness (IBUs) IBUs IBUs

Color EBC EBC

Est ABV % %

Select Fields - Choose Fields

Total Grains kg

Total Hops g

Bitterness Ratio IBU/SG

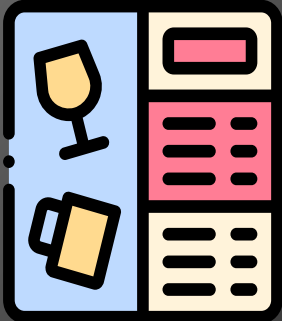
Est Pre-Boil Gravity SG

Est Final Gravity SG



~~NÃO~~ TENTE ISSO EM CASA!

Seca, amarga e super aromática!



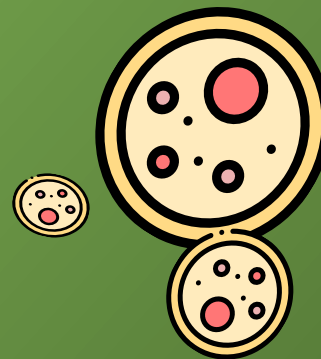
- OG 1,060
- IBU 45 (previsto)
- BU:GU 0,75
- Infusao Simples 66 °C



- Warrior - 18 IBU - 60min
- Centrannial, Columbus e Cascade - 0 min
- Centrannial, Columbus e Cascade
Hop Stand
- Centrannial, Columbus e Cascade
Dry hopping



- Malte Pilsen - 80%
- Malte Munich II - 10%
- Malte de Trigo - 10%



- US-05

🍺 Não tente isso em casa

Name: Type: Boil Time: min Date:

Brewer: Batch Size: l Est Pre-Boil Vol: l Version:

Equipment: BH Efficiency: % Est Mash Eff: % Locked

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Inventory	Cost
5,43 kg	Pilsner (Weyermann) (3,3 EBC)	Grain	1	80,0 %	0,00 kg	RS14,97
0,68 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	2	10,0 %	0,00 kg	RS1,87
0,68 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	3	10,0 %	0,00 kg	RS1,87
11,50 g	Warrior [15,00 %] - First Wort 60,0 min	Hop	4	18,2 IBUs	0,00 g	RS0,41
20,00 g	Cascade [5,50 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	5	3,1 IBUs	0,00 g	RS0,71
20,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 0,0 min	Hop	6	1,9 IBUs	0,00 g	RS0,71
20,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 0,0 min	Hop	7	3,4 IBUs	0,00 g	RS0,71
20,00 g	Centennial [10,00 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	8	5,7 IBUs	0,00 g	RS0,71
20,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 0,0 min	Hop	9	4,8 IBUs	0,00 g	RS0,71
20,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	10	8,0 IBUs	0,00 g	RS0,71
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	11	-	0,0 pkg	RS6,00
40,00 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 2,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs	0,00 g	RS1,41
40,00 g	Centennial [10,00 %] - Dry Hop 2,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs	0,00 g	RS1,41
20,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Dry Hop 2,0 Days	Hop	14	0,0 IBUs	0,00 g	RS0,71

Style Guide Comparison

Style:

Est Original Gravity: SG SG

Bitterness (IBUs): IBUs IBUs

Color: EBC EBC

Est ABV: % %

Select Fields - Choose Fields

Total Grains: kg

Total Hops: g

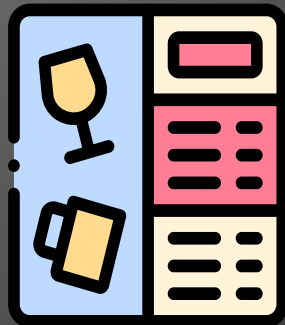
Bitterness Ratio: IBU/SG

Est Pre-Boil Gravity: SG

Est Final Gravity: SG



Roubada Pale Ale



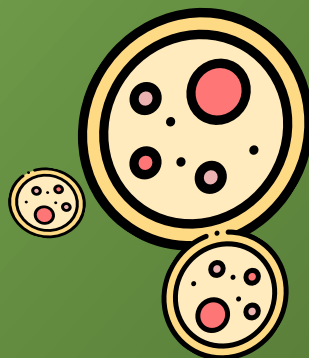
- OG 1,055
- IBU 38 (previsto)
- BU:GU 0,699
- Infusao Simples 66 °C



- Malte Pale - 42%
- Maris Otter - 42%
- Malte Munich II - 7%
- Malte de Trigo - 4,5%
- CaraRed - 4,5%



- Simcoe, Amarillo e Columbus - 30 min
- Simcoe, Amarillo e Columbus - 15 min
- Simcoe, Amarillo e Columbus - 5 min
- Simcoe, Amarillo *Dry hopping*



- US-05

05/17 Roubada APA Nacional simcoe, columbus e amarillo+

Name: Nacional simcoe, columbus e amarillo+ Type: All Grain Boil Time: 60 min Date: 24/04/2017
 Brewer: Casado Batch Size: 26,00 l Est Pre-Boil Vol: 30,01 l Version: 1,0
 Equipment: 1 Equipamento Sala-Barris BH Efficiency: 72,00 % Est Mash Eff: 74,8 % Locked

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Inventory	Cost
2,65 kg	Pale Malt (Weyermann) (6,5 EBC)	Grain	1	41,9 %	0,00 kg	RS7,31
2,65 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	2	41,9 %	0,00 kg	RS7,48
0,44 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	3	7,0 %	0,00 kg	RS1,22
0,29 kg	Carared (Weyermann) (47,3 EBC)	Grain	4	4,7 %	0,00 kg	RS0,81
0,29 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	5	4,7 %	0,00 kg	RS0,81
10,00 g	Simcoe [13,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	6	9,4 IBUs	0,00 g	RS0,35
6,00 g	Amarillo [9,20 %] - Boil 30,0 min	Hop	7	4,0 IBUs	226,80 g	RS0,46
6,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	8	6,1 IBUs	0,00 g	RS0,21
11,00 g	Simcoe [13,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	9	6,7 IBUs	0,00 g	RS0,39
7,00 g	Amarillo [9,20 %] - Boil 15,0 min	Hop	10	3,0 IBUs	226,80 g	RS0,54
7,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	11	4,6 IBUs	0,00 g	RS0,25
10,00 g	Simcoe [13,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	12	2,4 IBUs	0,00 g	RS0,35
6,00 g	Amarillo [9,20 %] - Boil 5,0 min	Hop	13	1,0 IBUs	226,80 g	RS0,46
6,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	14	1,6 IBUs	0,00 g	RS0,21
2,0 pkg	Apache (Artisan #ART 06)	Yeast	15	-	0,0 pkg	RS50,00
30,00 g	Amarillo [9,20 %] - Dry Hop 4,0 Days	Hop	16	0,0 IBUs	226,80 g	RS2,32
30,00 g	Simcoe [13,00 %] - Dry Hop 4,0 Days	Hop	17	0,0 IBUs	0,00 g	RS1,06

Style Guide Comparison

Style: American Pale Ale

Est Original Gravity: 1,055 SG (Range: 1,045-1,060 SG)

Bitterness (IBUs): 38,7 IBUs (Range: 30,0-50,0 IBUs)

Color: 13,0 EBC (Range: 9,8-19,7 EBC)

Est ABV: 5,6 % (Range: 4,50-6,20 %)

Select Fields - Choose Fields

Total Grains: 6,34 kg

Total Hops: 129,00 g

Bitterness Ratio: 0,699 IBU/SG

Est Pre-Boil Gravity: 1,050 SG

Est Final Gravity: 1,013 SG



Saúde!!!

