



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO

AMERICAN STOUT

ALE

FECHA ELAB

/ /

VOLUMEN FINAL ESPERADO

20

Litros

FECHA EMBOTELLADO

/ /

TIPO

BIAB

Brew in a Bag

BATCH N°

INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

TEORICO

REAL (MEDIDO)

O.G

1063

SG

SG

F.G

1014

SG

SG

IBUS

48

IBU's

IBU's

COLOR

70

EBC

EBC

ABV

6,5

%

%

DATOS PARA MACERADO

TEORICO

REAL (MEDIDO)

Tiempo de macerado

60

Min

Min

T° Macerado

67

°C

°C

Volumen de Agua para Macerado

20

Litros

Litros

Lavado de grano

Hasta completar 23 Litros

Cocción

60

Min

Min

Volumen de Mosto a Hervor

23

Litros

Litros

DATOS PARA HERVOR

CANTIDAD

TIEMPO DE ADICION

CANTIDAD

TIEMPO DE ADICION

LUPULO 1

20 Grs

60 Min

LUPULO 2

15 Grs

30 Min

LUPULO 3

N/A

N/A

OTROS

N/A

N/A

DRY HOP

N/A

N/A

Clarificante Hevor

2 Grs

10 Min

DATOS FERMENTACION

NOTAS

OBSERVACIONES

Levadura

Aplicar con mosto a 20°C

Tipo de Levadura

Fermentacion

5-7

Días

Te recomendamos hidratar la levadura en 400 ml de agua a temp° ambiente 40-60 minutos antes de inocular.

Fin de la fermentación

Hasta alcanzar la densidad final (FG)

DATOS MADURACION

NOTAS

OBSERVACIONES

Maduracion

5

Días en refrigerador

CARBONATACION Y EMBOTELLADO

NOTAS

OBSERVACIONES

Carbonatacion con Dextrosa

6 Grs/ Litro

Disolver en 100ml de Agua Tibia

Embotellado

Embotellar y guardar a T° ambiente por 2-3 semanas. Luego refrigerar