FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO	OATMEAL 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	1062	SG		SG
F.G	1013	SG		SG
IBUS	38,9	IBU's		IBU's
COLOR	60,5	EBC		EBC
ABV	6	%		%

DATOS PARA MACERADO	**TEORICO**		**REAL (MEDIDO)**	
Tiempo de macerado	60	Min		Min
T° Macerado	68	°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	15 Grs	60 Min		
LUPULO 2	10 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	
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	Disvolver en 100ml de Agua Tibia	
Embotellado	Embotellar y guardar a T° ambiente por 2-3 semanas. Luego refrigerar		