



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO

IPA TROPICAL	AMERICAN IPA
10	Litros
BIAB	Brew in a Bag

FECHA ELAB

/	/
/	/

VOLUMEN FINAL ESPERADO

FECHA EMBOTELLADO

TIPO

BATCH N°

INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

TEORICO	
O.G (DENSIDAD INICIAL)	1061 SG
F.G (DENSIDAD FINAL)	1013 SG
IBUS (AMARGOR)	50,6 IBU's
COLOR	15,2 EBC
ABV (ALCOHOL)	6,3 %

REAL (MEDIDO)	
	SG
	SG
	IBU's
	EBC
	%

DATOS PARA MACERADO

TEORICO	
Tiempo de macerado	60 Min
T° Macerado	68 °C
Volumen de Agua para Macerado	9 Litros
Lavado de grano	Hasta completar 13 Litros
Cocción	60 Min
Volumen de Mosto a Hervor	13 Litros

REAL (MEDIDO)	
	Min
	°C
	Litros
	Min
	Litros

DATOS PARA HERVOR

	CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION
LUPULO 1	15 grs	0 minutos
LUPULO 2	5 grs	30 minutos
LUPULO 3	10 grs	55 minutos
DRY HOP	N/A	N/A
Clarificante Hevor	3 grs	10 Min

	CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION

DATOS FERMENTACION

NOTAS	
Levadura	Aplicar con mosto a 20°C
Tipo de Levadura	
Fermentacion	7 Días
Fin de la fermentación	Hasta alcanzar la densidad final (FG)

OBSERVACIONES	

DATOS MADURACION

NOTAS	
Maduracion	5 Días en refrigerador

OBSERVACIONES	

CARBONATACION Y EMBOTELLADO

NOTAS	
Carbonatacion con Dextrosa	6 grs/ Litro Disolver en 100ml de Agua Tibia
Embotellado	Embotellar y guardar a T° ambiente por 3 semanas. Luego refrigerar

OBSERVACIONES	