



## FICHA TECNICA PARA ELABORACION

<b>ESTILO</b>	NEIPA	NEW ENGLAND IPA
<b>VOLUMEN FINAL ESPERADO</b>	20	Litros
<b>TIPO</b>	BIAB	Brew in a Bag

<b>FECHA ELAB</b>	/ /
<b>FECHA EMBOTELLADO</b>	/ /
<b>BATCH N°</b>	

### INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

	TEORICO	
O.G	1066	SG
F.G	1017	SG
IBUS	50,6	IBU's
COLOR	10,6	EBC
ABV	6,6	%

	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	19	Litros
Lavado de grano	Hasta completar 23 Litros	
Cocción	60	Min
Volumen de Mosto a Hervor	23	Litros

	REAL (MEDIDO)
	Min
	°C
	Litros
	Min
	Litros

### DATOS PARA HERVOR

	CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION
LUPULO 1	30 Grs	0 Min (Al final de hervor)
LUPULO 2	30 Grs	0 Min (Al final de hervor)
DRY HOP	100 Grs	4to Día de Fermentación
DRY HOP	100 Grs	4to Día de Fermentación
Clarificante Hevor	5 Grs	N/A

	CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION
	Aplicar en Bolsa DH	
	Aplucar en Bolsa DH	

### DATOS FERMENTACION

	NOTAS	
Levadura	Aplicar con mosto a 20°C	
Tipo de Levadura		
Fermentacion	5-7	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 2-3 semanas. Luego refrigerar	

OBSERVACIONES