

ESTILO	PALE ALE	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	1058	SG	
F.G	1013	SG		SG
IBUS	39,4	IBU's		IBU's
COLOR	13,9	EBC		EBC
ABV	6,1	%		%

DATOS PARA MACERADO	TEORICO		REAL (MEDIDO)	
	Tiempo de macerado	60	Min	
T° Macerado	65-68	°C		°C
Volumen de Agua para Macerado	19	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	15 Grs	5 Min		
DRY HOP	N/A	N/A		
Clarificante Hevor	5 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	

CARBONATACION Y EMBOTELLADO	NOTAS		OBSERVACIONES
	Carbonatacion con Dextrosa	6 Grs/ Litro	
Embotellado	Embotellar y guardar a T° ambiente por 2-3 semanas. Luego refrigerar		