



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO	ALTBIER	ALE
VOLUMEN FINAL ESPERADO	20	Litros
TIPO	BIAB	Brew in a Bag

FECHA ELAB	/ /
FECHA EMBOTELLADO	/ /
BATCH N°	

INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

	TEORICO	
O.G	1056	SG
F.G	1012	SG
IBUS	20,3	IBU's
COLOR	31,8	EBC
ABV	5,6	%

	REAL (MEDIDO)
	SG
	SG
	IBU's
	EBC
	%

DATOS PARA MACERADO

	TEORICO	
Tiempo de macerado	60	Min
T° Macerado	65-68	°C
Volumen de Agua para Macerado	15	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	20 Grs	60 Min
LUPULO 2	10 Grs	30 Min
LUPULO 3	10 Grs	20 Min
OTROS	N/A	N/A
DRY HOP	N/A	N/A
Clarificante Hevor	2 Grs	10 Min

	CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION

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