



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO	SUMMER ALE	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	1046	SG
F.G	1008	SG
IBUS	39,4	IBU's
COLOR	9,5	EBC
ABV	5	%

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	10 Grs	60 Min
LUPULO 2	10 Grs	30 Min
LUPULO 3	10 Grs	10 Min
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	US 05 /US 04	
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