



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

Amber Ale 10 lts

ESTILO

AMBER ALE	ALE
10	Litros
BIAB	Brew in a Bag

FECHA ELAB

/	/
/	/

VOLUMEN FINAL ESPERADO

FECHA EMBOTELLADO

TIPO

BATCH N°

INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

Gravedad Original
Gravedad Final
IBU (Unidad Internacional de amargor)
Color
ABV (alcohol por volumen)

TEORICO	
1056	SG
1010	SG
15	IBU's
22	EBC
6	%

REAL (MEDIDO)	
	SG
	SG
	IBU's
	EBC
	%

DATOS PARA MACERADO

Tiempo de macerado
T° Macerado
Volumen de Agua para Macerado
Lavado de grano
Cocción
Volumen de Mosto a Hervor

TEORICO	
60	Min
65-67	°C
9	Litros
Hasta completar 13 Litros	
60	Min
13	Litros

REAL (MEDIDO)	
	Min
	°C
	Litros
	Min
	Litros

DATOS PARA HERVOR

LUPULO 1
LUPULO 23
LUPULO 22
OTROS
DRY HOP
Clarificante Hevor

CANTIDAD	Añadir a los:
10 grs	0 mints
5 grs	15 mints
5 grs	60 mints
N/A	N/A
N/A	N/A
5 Grs	10 Min

CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION

DATOS FERMENTACION

Levadura
Tipo de Levadura
Fermentacion
Fin de la fermentación

NOTAS	
Aplicar con mosto a 20°C	
S- 04	
7	Días
Hasta alcanzar la densidad final (FG)	

OBSERVACIONES

DATOS MADURACION

Maduracion

NOTAS	
5 días en refrigerador	7 días más si es fuera del refrigerador

OBSERVACIONES

CARBONATACION Y EMBOTELLADO

Carbonatacion con Dextrosa
Embotellado

NOTAS	
6 Grs x Litro	Disolver en 100ml de Agua Tibia
Embotellar y guardar a T° ambiente por 2-3 semanas. Luego refrigerar	

OBSERVACIONES