



Inscripción

Formulario de Inscripción & Recetas

Nombre: _____ SOCIO N° _____

Dirección: _____ Email: _____

Teléfonos: _____

País: _____ Ciudad: _____ CP: _____

Club (si aplica): Club de Cerveceros Caseros de Uruguay

Marque la/las participantes

- 14C SCOTTISH EXPORT
- 18A BLONDE ALE
- 20A AMERICAN PORTER
- 21A AMERICAN IPA

- 14C SCOTTISH EXPORT
- 18A BLONDE ALE
- 20A AMERICAN PORTER
- 21A AMERICAN IPA

RECETA

TRATAMIENTO DE AGUA

Sales	Cant/20lts.	Mg/Lt

OG

FG

IBU'S

SRM

%ABV

FERMENTABLES (malts, adjuntos, azúcar, otros)

Tipo/Marca/Clase	Cantidad en Grms.	Macerado/Hervido

MACERACIÓN: Empaste Lts/Kg

Simple/Decocción	Temperatura	Tiempo en Min.

LÚPULOS

Variedad	%AA	al Minuto	Ibu´s

FERMENTACIÓN

Tipo	Duración	Temperatura
Primaria		
Secundaria		
Otra		

Levadura: Variedad/Marca _____

Carbonatación: _____

Otros: _____

RECETA

TRATAMIENTO DE AGUA

Sales	Cant/20lts.	Mg/Lt

OG

FG

IBU'S

SRM

%ABV

FERMENTABLES (malts, adjuntos, azúcar, otros)

Tipo/Marca/Clase	Cantidad en Grms.	Macerado/Hervido

MACERACIÓN: Empaste Lts/Kg

Simple/Decocción	Temperatura	Tiempo en Min.

LÚPULOS

Variedad	%AA	al Minuto	Ibu´s

FERMENTACIÓN

Tipo	Duración	Temperatura
Primaria		
Secundaria		
Otra		

Levadura: Variedad/Marca _____

Carbonatación: _____

Otros: _____

