

Nombre: \_\_\_\_\_

Colaboradores: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Mail: \_\_\_\_\_

País: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_ N° de socio (si aplica): \_\_\_\_\_

13. BROWN BRITISH BEER / 13C. English Porter

OG

18. PALE AMERICAN ALE / 18A. Blonde Ale

SRM

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER / 19A. American Amber Ale

FG

24. BELGIAN ALE / 24A. Witbier

% ABV

25. STRONG BELGIAN ALE / 25B. Saison (Pale – Table)

IBU'S

### TRATAMIENTO DE AGUA

Sales	Cant/20 lts	Mg/lts

### MACERACIÓN. Empaste lts/Kg:

Simple/Decocción	Temperatura	Tiempo en min.

### FERMENTABLES (Maltas, Adjuntos, Azúcares, Otros)

Tipo/Marca/Clase	Cant. en grs.	Macerado/Recirculado/Hervido

### LÚPULOS (\*)

Tipo	% AA	Tiempo	IBU'S

### FERMENTACIÓN

Tipo	Duración	Temperatura
Primaria		
Secundaria		
Otra		

Levadura Tipo/Marca: \_\_\_\_\_

Carbonatación: \_\_\_\_\_

Litros finales: \_\_\_\_\_

Otros: \_\_\_\_\_

**La receta se hará en base a 20 lts fermentables - Todos los campos son obligatorios**

(\*) En caso de que el espacio para indicar los lúpulos no sea suficiente, se puede continuar el detalle en el reverso de la planilla.

Club de Cerveceros Caseros del Uruguay con Personería Jurídica Exp. 203/13 – [www.cerveceroscaseros.com.uy](http://www.cerveceroscaseros.com.uy)

