

Nombre: _____

Colaboradores: _____

Dirección: _____ Mail: _____

País: _____ Ciudad: _____

Código postal: _____ N° de socio (si aplica): _____

13. BROWN BRITISH BEER / 13C. English Porter

18. PALE AMERICAN ALE / 18A. Blonde Ale

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

21. IPA / 21B. Specialty IPA (Black, Red, Rye, White, Belgian)

24. BELGIAN ALE / 24A. Witbier

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

OG

SRM

FG

% ABV

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

