



Club de Cerveceros Caseros del Uruguay

Inscripción

Formulario de Inscripción & Recetas

Nombre: _____

Dirección: _____ Email: _____

Teléfonos: _____

País: _____ Ciudad: _____ CP: _____

Nro. de Socio (si aplica): _____

- 18B. American Pale Ale
- 17B. Old Ale
- 9C. Baltic Porter
- 1B. American Lager
- 18A. Blonde Ale

TRATAMIENTO DE AGUA

Sales	Can/20lts.	Mg/Lt	OG
			<input type="text"/>
			<input type="text"/> FG
			<input type="text"/> IBU'S
			<input type="text"/> SRM
			<input type="text"/> %ABV

FERMENTABLES (Maltas, Adjuntos, Azúcares, otros)

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

MACERACIÓN Empaste Lts/Kg

Simple/Decocción	Temperaturas	Tiempo en Min

LÚPULOS (*)

Tipo	% AA	Tiempo	Ibu's

FERMENTACIÓN

Tipo	Duración	Temperatura
Primaria		
Secundaria		
Otra		

Levadura Tipo/Marca: _____

Carbonatación: _____

Litros finales: _____

Otros: _____

- 18B. American Pale Ale
- 17B. Old Ale
- 9C. Baltic Porter
- 1B. American Lager
- 18A. Blonde Ale

TRATAMIENTO DE AGUA

Sales	Can/20lts.	Mg/Lt	OG
			<input type="text"/>
			<input type="text"/> FG
			<input type="text"/> IBU'S
			<input type="text"/> SRM
			<input type="text"/> %ABV

FERMENTABLES (Maltas, Adjuntos, Azúcares, otros)

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

MACERACIÓN Empaste Lts/Kg

Simple/Decocción	Temperaturas	Tiempo en Min

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 litros fermentables - Todos los campos son obligatorios

(*) En caso 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

