



CONTROL DE RECETA PARA HACER CERVEZA TODO GRANO

Cerveceros: _____ Nombre de la cerveza: _____

Estilo: _____ Fecha de elaboración: _____ Tamaño del lote: _____ Nº Lote: _____

GRANOS

TIPO	EX. P	%	CANT
PESO TOTAL DEL GRANO :			

LÚPULOS

NOMBRE	TIPO	A.A.	CANT	TIEMPO	IBU
TOTAL DE IBU :					

MACERADO

INFUSIÓN/ESCALÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
RELACIÓN DE EMPASTE :		

Litros agua macerado: _____ Ajuste pH: _____

Litros agua lavado: _____ Ajuste pH: _____

Temperatura agua lavado: _____

Agua total: _____ Volumen del macerado: _____

AGUA

	Ca	Mg	Na	SO ₄	CL	HCO ₃
AGUA INICIAL						
AÑADIDO SALES	SAL NaCl	GYPSUM CaSO ₄	EPSOM MgSO ₄	CLORURO CÁLCICO CaCl	BICAR- BONATO NaHCO ₃	CHALK CaCO ₃
GRAMOS						
AGUA FINAL						

LEVADURA

Tipo de levadura: _____

Temperatura de fermentación: _____

Atenuación: _____ Starter: _____

DATOS

Gravedad Original: _____

Gravedad Final: _____

IBU: _____ Color: _____ Alc%: _____

Gravedad antes del hervido: _____

CARBONATACIÓN

Artificial : _____ Presión (PSI): _____ Temp: _____

Natural: _____ Tipo de azúcar: _____ Cant: _____