



PLANILLA DE ENTRADA/RECETA

Información del Cervecerero

Nombre y Apellido _____ Nick _____ DNI _____ Dirección _____

Ciudad _____ Provincia/Estado _____ País _____

Teléfono (Fijo) _____ Teléfono (Móvil) _____ Código Postal _____

Club Cervecerero (si es apropiado) _____ Dirección de correo _____

Información de Entrada

Nombre de la cerveza _____ Categoría (N°) _____ SubCat (A-F) _____

Ingredientes Especiales/Estilo Clásico (Requerido para categoría 6D,16E, 17F, 20,21,22B,22C,23, 25C, 26A, 26C, 27E, 28B-D) _____

Ingredientes y Procesos

Litros de cerveza elaborados _____

Perfil de agua Ca ClLogrado y estilo Mg SO4 Na Otro _____ Dureza Bicarbonatos pH macerado pH agua lavado

Agregado de sales / ácido _____

Fermentables (Maltas, Extractos, Adjuntos, Miel o Tipos de Azúcar)

Tipo/Marca	Cantidad (Kg)	Porcentaje (%)	Uso (Mash/Escalón de Temp)

Programa de Maceración

Empaste Inicial (Lt/Kg) _____

Tipo (Simple/Decocción/otro)	Temperatura (°C)	Tiempo (Min)

Tiempo de Hervido _____ Hs. _____ Min.

Adición de Wirfolc u otro _____ Cant. _____ Min.

Levadura Líquida Seca¿Utilizaste starter? Sí No

Tipo de Levadura _____

Marca _____

Nutrientes de Lev Tipo/Cantidad _____

Densidad Inicial _____ Densidad Final _____

Alcohol: _____ SRM _____

Relación IBU/DI _____ Tasa de evaporación _____

Carbonatación Forzada con CO2 Acondicionada en botella

Volumen de CO2 _____

Tipo y Cantidad de Azúcar (Gr/lit) _____

Datos complementarios _____

Lúpulo

Lúpulo	% AA	Cantidad (Gr)	Tiempo (Min)	IBUs	Uso (Hervido, FWH DRY, etc)

Fermentación

Tipo	Duración (Días)	Temperatura (°C)
Primaria		
Descanso de Diacetilo		
Secundaria		
Otra		