SOMOS CERVECEROS - PROGRAMA DE COMPETICIÓN

PLANILLA DE ENTRADA/RECETA

ID SC _____

Información del Cervecero

Nombre y Apellido _____ Nick _____ DNI _____ Dirección _____

Ciudad _____ Provincia/Estado _____ País _____

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

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

Asistentes: _____

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 alcanzado

☐ Ca ☐ Cl

☐ Mg ☐ SO4

☐ Na ☐ Otro _____

☐ Dureza ☐ Bicarbonatos

☐ pH macerado ☐ pH agua lavado

Agregado de sales / ácido

_____

_____

Tiempo de Hervido _____ Hs **Tasa de evaporación** _____

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 _____

Carbonatación ☐ Forzada con CO2 ☐ Acondicionada en botella

Volumen de CO2 _____

Tipo y Cantidad de Azúcar (Gr/lt) _____

Fecha de elaboración _____ **Fecha de embotellado** _____

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)

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		

Datos complementarios _____

Nota: No todos los datos son necesarios, El llenado de los mismo permite que jueces y/o cerveceros comprendan y ayuden a mejorar sus cerveza.
En caso de requerirlo utilice el reverso de la hoja

Ve