

Fecha Brew / / Nombre/estilo: Versión Ef. Est. Lote

Cerveceros 1: Ef. Med.

Cerveceros 2:

Peso	Ingrediente / Malta / Grano	Marca	%	Notas

TOTAL Kgs. SRM est.: Fecha de molido de grano: / /

MASH

Temp. Ambiente °C °F Temp. Grano °C °F HLT (agua) Strike Temp. (Recircular) °C °F TDS ppm Cantidad Agua Mash Gals. Cantidad Agua Sparge Gals.

Adiciones Minerales: **CaSO4** (Gypsum) grs. **CaCl2** (Cloruro de Calcio) grs. **MgSO4** (Sal de Epsom) grs. **Ca(OH)2** (Cal) grs. **NaHCO3** (Bicarbonato de Sodio) grs. **NaCl** (Sal de mesa) grs.

Pre-calentamiento: : °C °F Agua Base Gals. Mash-In :

Saccharification Rest: Temp. Est. °C °F PH (Cama de grano) (Después de 5-10 min.) @ °C Temp. Panel °C °F Termómetro °C °F Temp. Promedio °C °F

PH (Retorno, después de 5-10 min.) @ °C Vorlauf : Lauter :

Sparge: Acidificación c/ácido láctico ml Temp. Agua °C °F Termómetro °C °F Run-off : Fin :

Mash-In Saccharification Rest Vorlauf Lauter Sparge Run-off

PH est. en archivo : FIRST WORT PH @ °C SG : PH @ °C SG PH @ °C SG : PH LAST RUNNINGS @ °C SG

Pre-Boil Estimado Vol: BBLs SG: Pre-Boil Medido Vol: BBLs SG: PH @ °C

BOIL

Inicio de Hervor : Tiempo Estimado de Hervor min.

Hora / Timer	Cantidad	Ingrediente	A.A.	IBUs	Notas

Fin de Hervor : Tiempo total de hervor min. SG Vol. Kettle BBLs Agua de Ajuste Gals. Inicio Whirlpool : Temp. °C °F

Inicio Enfriado : Fin :

OG SG Vol. Kettle BBLs Temp. °C °F O2 Lpm min. DO ppm

Perdida aprox. Trub BBLs Mangueras y HX Gals. FV- Temp. °C °F Vol. Aprox. Gals. PH @ °C