

Fecha Brew \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
 Cervecer(a): \_\_\_\_\_

Nombre y estilo de cerveza: \_\_\_\_\_

Versión \_\_\_\_\_

Ef. Est. \_\_\_\_\_  
 Ef. Med. \_\_\_\_\_

Lote \_\_\_\_\_

Peso	Ingrediente / Malta / Grano	Marca	%	Notas

TOTAL SRM est.: \_\_\_\_\_ Fecha de molido de grano: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

## MASH

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

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

Pre-calentamiento	Saccharification Rest	PH (Cama de grano) (Después de 5-10 min.)	PH (Retorno, después de 5-10 min.)	Sparge	Acidificación c/ácido láctico	Run-off
Temp. Est	Temp. Est	PH	PH	Temp. Agua	Temp. Agua	Temp. Agua
°C	°C	@ °C	@ °C	ml	ml	ml
°F	°F	°C	°C	°C	°C	°C
°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F

Mash-In  
  Saccharification Rest  
  Vorlauf  
  Lauter  
  Sparge  
  Run-off

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

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

## BOIL

Inicio de Hervor	:	Tiempo Estimado de Hervor	min.
------------------	---	---------------------------	------

Hora / Timer	Cantidad	Ingrediente	A.A.	IBUs	Notas

Inicio Enfriado	:	OG	SG °P	Vol. Kettle	Temp.	°C	O2	Lpm	min.	°C	DO	ppm
Fin	:	Perdida aprox.	Trub	Mangueras y HX	FV-	Temp.	°C	Vol. Aprox.	°F	PH	@	°C