Fermentador	Nombre y estilo de cerveza:	Version	Lote
FV -			

LOTE													
A	/ /	:	OG		SRM Est.		IBU Est.		DO Est.		Vol. Aprox.		BBLs
B	/ /	:	OG		SRM Est.		IBU Est.		DO Est.		Vol. Aprox.		BBLs
C	/ /	:	OG		SRM Est.		IBU Est.		DO Est.		Vol. Aprox.		BBLs
D	/ /	:	OG		SRM Est.		IBU Est.		DO Est.		Vol. Aprox.		BBLs

OG			
Vol. Aprox.			BBLs
SRM Prom.		IBU Prom.	
DO Prom.			

LEVADURA

Cepa | Lab. | Gen. | Cant. | Método de Inoculación | Hora :

Atenuación Fermentación Forzada	%	Rango de Atenuación	- %	Fecha de Recolección	/	Lote de Recolección	ABV de Cerveza de Recolección %

Viabilidad % | Concentración de celulas

Cant. est. de mosto | Tasa de inóculo | Millones / ml / °P

Notas

FERMENTACION

Fecha	Hora	Horas en FV	FV Temp.	SG (Corregida)	PH	Atenuacion	Notas
/ /	:	hrs.	°C		°C	%	

Notas

FG		Transferencia a BBT	/ /	Clarificante		Vol. BBT Aprox.	
ABV	%	Empaquetado final	/ /	CO2 Vols.		Vol. Envasado Final	Vol. Perdida Aprox.