



FICHA TECNICA PARA ELABORACION

ESTILO

VOLUMEN FINAL ESPERADO

TIPO

KOLSCH	ALE
20	Litros
BIAB	Brew in a Bag

FECHA ELAB

FECHA EMBOTELLADO

BATCH N°

/	/
/	/

INFORMACION TECNICA DE LA RECETA

O.G

F.G

IBUS

COLOR

ABV

TEORICO	
1050	SG
1010	SG
25	IBU's
7,1	EBC
5,3	%

REAL (MEDIDO)	
	SG
	SG
	IBU's
	EBC
	%

DATOS PARA MACERADO

Tiempo de macerado

T° Macerado

Volumen de Agua para Macerado

Lavado de grano

Cocción

Volumen de Mosto a Hervor

TEORICO	
60	Min
65	°C
19	Litros
Hasta completar 23 Litros	
90	Min
23	Litros

REAL (MEDIDO)	
	Min
	°C
	Litros
	Min
	Litros

DATOS PARA HERVOR

LUPULO 1

LUPULO 2

LUPULO 3

DRY HOP

Clarificante Hevor

CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION
10 Grs	60 Min
5 Grs	20 Min
N/A	N/A
N/A	N/A
2 Grs	10 Min

CANTIDAD	TIEMPO DE ADICION

DATOS FERMENTACION

Levadura

Tipo de Levadura

Fermentacion

Fin de la fermentación

NOTAS	
Aplicar con mosto a 20°C	
5-7	Días
Hasta alcanzar la densidad final (FG)	

OBSERVACIONES
Te recomendamos hidratar la levadura en 400 ml de agua a temp° ambiente 40-60 minutos antes de inocular.

DATOS MADURACION

Maduracion

NOTAS	
5	Días en refrigerador

OBSERVACIONES

CARBONATACION Y EMBOTELLADO

Carbonatacion con Dextrosa

Embotellado

NOTAS	
6 Grs/ Litro	Disolver en 100ml de Agua Tibia
Embotellar y guardar a T° ambiente por 2-3 semanas. Luego refrigerar	

OBSERVACIONES