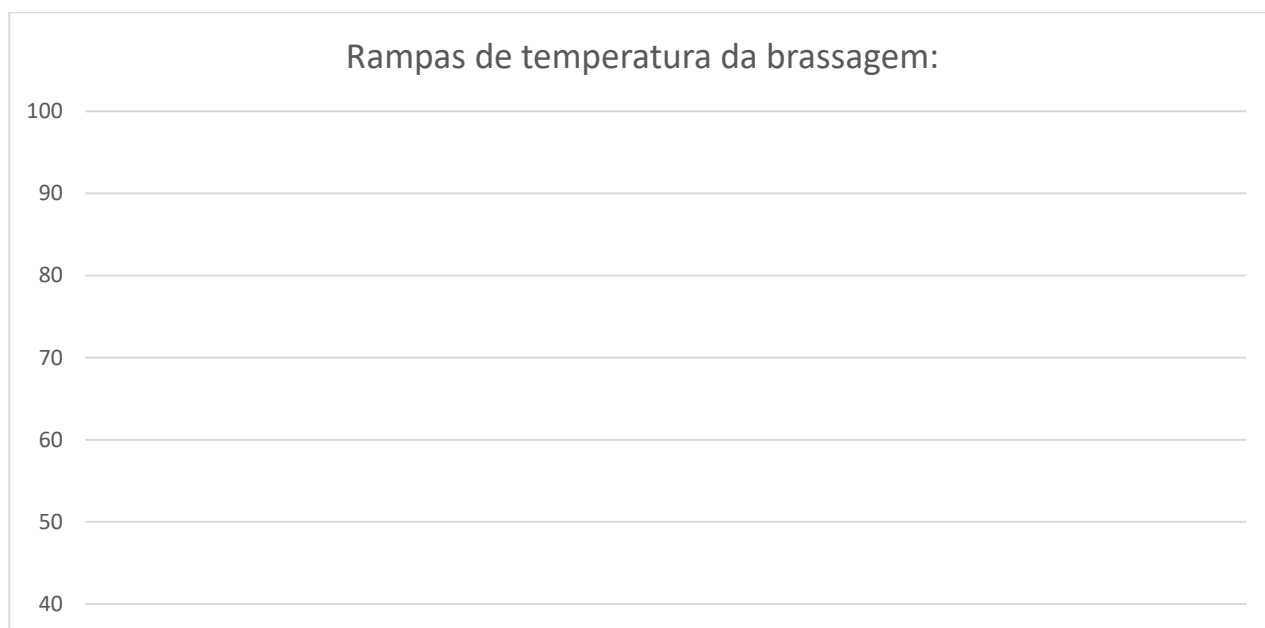


NOME:

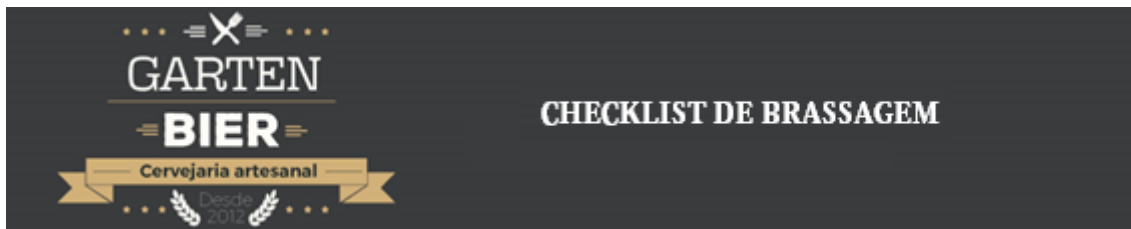
ESTILO:

DATA DE BRASSAGEM:



PARA NÃO ESQUECER:

1. CORRIGIR PH DA ÁGUA
2. **LÚPULO 1:**
 - a. **NOME:**
 - b. **TEMPO:**
3. CLARIFICADOR TEMPO:
4. **LÚPULO 2:**
 - a. **NOME:**
 - b. **TEMPO:**



DADOS DA CERVEJA:

ÁGUA INICIAL (litros):

ÁGUA DE LAVAGEM (litros):

DENSIDADE ANTES DA TRASFEGA (Brix):

DENSIDADE ANTES DA FERVURA (Brix):

DENSIDADE ANTES DO FERMENTADOR (Brix):

RENDIMENTO ANTES DA FERMENTAÇÃO (litros):

PÓS BRASSAGEM:

FERMENTAÇÃO:

DATA DE INÍCIO:

DATA DE FIM:

TEMPERATURA:

MATURAÇÃO:

DATA DE INÍCIO:

DATA DE FIM:

TEMPERATURA:

CLARIFICAÇÃO DO FERMENTO:

DATA DE INÍCIO:

DATA DE FIM:

TEMPERATURA:

CARBONATAÇÃO:

AÇÚCAR POR LITRO:

DATA DE INÍCIO:

DATA DE FIM:

TEMPERATURA: