



SCHEDA DI PRODUZIONE

DATA: / /

LUOGO:

TIPO BIRRA:

TIPOLOGIA BIRRA:

INGREDIENTI RICETTA

MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg
MALTO:	EBC:___	___ kg

LUPPOLO:	AA%:___	___ g
LUPPOLO:	AA%:___	___ g
LUPPOLO:	AA%:___	___ g
LUPPOLO:	AA%:___	___ g
LUPPOLO:	AA%:___	___ g
ALTRO:		
ALTRO:		
ALTRO:		
ALTRO:		

LIEVITO: LITRI STARTER: DURATA STARTER: PLATO STARTER:

AMMOSTAMENTO

LITRI ACQUA: TEMPERATURA ACQUA: TEMPERATURA POST MISCELAZIONE:

1 STEP	TEMPERATURA:	DURATA:	pH:	TEST IODIO POSITIVO:	DENSITA'
2 STEP	TEMPERATURA:	DURATA:	pH:	TEST IODIO POSITIVO:	DENSITA'
3 STEP	TEMPERATURA:	DURATA:	pH:	TEST IODIO POSITIVO:	DENSITA'
4 STEP	TEMPERATURA:	DURATA:	pH:	TEST IODIO POSITIVO:	DENSITA'
MASH OUT	TEMPERATURA:	DURATA:	pH:	TEST IODIO POSITIVO:	DENSITA'



FILTRAZIONE

INIZIO ORE:	FINE ORE:	DENSITA' INIZIALE:	DENSITA' FINALE:	DENSITA' DEL FILTRATO:
LITRI ACQUA LAVAGGIO:	TEMPERATURA ACQUA LAVAGGIO:		LITRI FINALI MOSTO:	

COTTURA

INIZIO BOLLITURA ORE:	pH MOSTO:	LITRI INIZIO BOLLITURA:	DENSITA' PREBOLLITURA:	
1 GITTATA LUPPOLO ORE:	2 GITTATA LUPPOLO ORE:	3 GITTATA LUPPOLO ORE:		
ALTRE AGGIUNTE ORE:	ALTRE AGGIUNTE ORE:	ALTRE AGGIUNTE ORE:		
FINE BOLLITURA ORE:	pH MOSTO:	LITRI FINE BOLLITURA:	DENSITA' FINALE:	

RAFFREDDAMENTO

INIZIO ORE:	TEMPERATURA INIZIALE:	FINE ORE:	TEMPERATURA FINALE:
-------------	-----------------------	-----------	---------------------

FERMENTAZIONE

TEMPERATURA ALL' INOCULO:	TEMP AMBIENTE DI FERMENTAZIONE:		TEMPO DI LATENZA ORE:
DENSITA' DOPO 12 ORE:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 24 ORE:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 2 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 3 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 4 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 5 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 7 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 9 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 12 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 13 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:
DENSITA' DOPO 15 GG:	TEMPERATURA MOSTO:	TRAVASO:	ASSAGGIO:



IMBOTTIGLIAMENTO E MATURAZIONE

LITRI TOTALI:	TEMPERATURA BIRRA VERDE:	CO ₂ DISCIOLTA:	CO ₂ FINALE CALCOLATA:
TIPO DI AGGIUNTA:	QUANTITA' (g/L):	QUANTITA' (g tot):	
DURATA RIFERMENTAZIONE:	TEMPERATURA AMBIENTE RIF.	DURATA LAGERING:	TEMP LAGERING:

ANALISI SENSORIALE

ASSAGGIO DOPO 10 GIORNI:	
DATA	
ASSAGGIO DOPO 14 GIORNI:	
DATA	
ASSAGGIO DOPO 20 GIORNI:	
DATA	
ASSAGGIO DOPO 1 MESE:	
DATA	
ASSAGGIO DOPO 2 MESI:	
DATA	
ASSAGGIO DOPO 4 MESI:	
DATA	

ANALISI CHIMICA

DENSITA' INIZIALE:	DENSITA' FINALE:	ATTENUAZIONE:	ALCOL (°VOL):	pH:
AMARO (IBU):	COLORE (EBC):	TORBIDITA':		