

Formulário de Inscrição de Receita/Cerveja

Informação do(s) Cervejeiro(s) (use o verso se houver mais de um cervejeiro)

Nome(s) _____

Endereço _____

Cidade _____ Estado (UF) _____ CEP _____

Fone (res/com/cel) _____

Email/Site _____

Nome do clube/confraria/associação (se apropriado) _____

Informação da Amostra

Nome da Cerveja _____ Categoria (n#) _____ Sub-Categoria (a-f) _____

Categoria/Subcategoria (nomes completos) _____

Ingredientes e Procedimentos

Quantidade de litros produzidos nesta receita _____

Tratamento da Água (tipo/quantidade) _____

Cultura da Levedura Líquido Em pó

Você usou um *starter*? Sim Não

Tipo _____

Marca _____

Quantidade _____

Nutrientes da Levedura (Tipo/Qtdd) _____

Carbonatação forçado CO2 Priming

Volumes de CO2 _____

Tipo/Qtdd de Priming _____

Tempo de cozimento _____ Hrs _____ Min.

Densidades específicas OG _____ FG _____

Fermentação Duração (dias) Temperatura (°C)

Primária _____

Secundária _____

Outra _____

Data do cozimento _____

Data do envaze _____

Use o verso para mais comentários.

Fermentáveis (malte, extrato de malte, adjuntos, mel ou outros açúcares)

Qtdd	Tipo/Marca	Uso (direto/etapas)

Lúpulos

Qtdd	Pellets ou inteiro	Tipo	% Alfa Ácido	Uso (ferv., etap,etc)	Minutos P/ fim fervura

Cronograma Cozimento

Passo	Temperatura	Tempo

Adições Finais (p/ clarear ou eliminar compostos orgânicos)

Tipo _____

Qtdd _____