Data:

Nome cotta:

Orari	
◻	ora di inizio
◻	ora di accensione pentola
◻	ora di immersione grani
◻	ora di estrazione pipe
◻	ora di termine sparge
◻	ora di inizio bollitura
◻	ora di fine bollitura / inizio raffreddamento
◻	ora di fine raffreddamento
◻	ora di inoculo lievito
◻	ora di fine attività di pulizia

Sul tavolo grande	
◻	serpentina inox
◻	malti
◻	luppoli
◻	lieviti
◻	bilancina
◻	fermentatore inox
◻	detergenti sanificanti
◻	pipe
◻	hop spider
◻	gorgogliatore / guarnizione

Preparazione mulino	
◻	montare mulino
◻	avvitare mulino su tavola
◻	smontare mulino
◻	sacca biab nel fermentatore inox

Nel lavandino	
◻	tubi per serpentina

Pulizia fermentatore inox	
◻	mettere dentro gorgogliatore
◻	PBW + tre litri d'acqua calda
◻	Starsan + tre litri d'acqua calda

Mash	
◻	acqua nella pentola
◻	accensione
◻	protein rest
◻	saccarificazione
◻	estrazione pipe
◻	sparge

Letture varie	
◻	test iodio
◻	OG pre boil
◻	OG

Preparazione dell'officina	
◻	spostare cose che non servono
◻	preparare tavolo / sistemare tovaglia
◻	busta spazzatura capiente per plastica

Preparazione dell'Attrezzatura	
◻	scatole fermentatore inox
◻	scatole fermentatore plastica
◻	scatola pentola bulldog brewer
◻	scatola pentola bielmeier
◻	scatola mulino
◻	sacca biab

Sul tavolo piccolo	
◻	straccio
◻	forbici
◻	rifrattometro
◻	piatto pulito
◻	termometro
◻	pentola bielmeier
◻	piatto di sparge
◻	tappo per tubo troppo pieno
◻	maniglia per sollevare pipe
◻	guanti

Bulldog brewer	
◻	sgabellino rialzato
◻	montare il rubinetto
◻	coibentare la pentola
◻	montare tubo del troppo pieno nel pipe
◻	montare il filtro minibazooka
◻	montare pompa per ricircolo

Bielmeier	
◻	acqua di sparge a 80°

Preparazione pompa	
◻	preparare prolunga
◻	preparare alimentatore
◻	avvitare tubi silicone
◻	test di accensione (a secco)

Bollitura	
◻	Inserire Serpentina / Hop spider
◻	gettate di luppolo / altro
◻	Raffreddamento
◻	inoculo lievito
◻	whirlpool
◻	travaso
◻	preparare frigo / stc1000