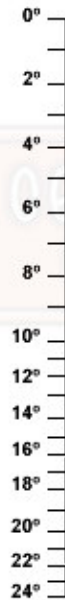


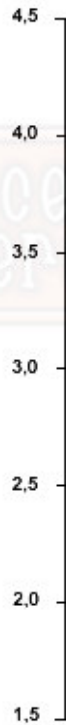
**Plantilla para determinar la cantidad de azúcar para embotellado,
en gramos para 18,92 Litros (5 galones americanos)**

ESTILO	CO2
Amber Hybrid Beer	2,1-3,1
American Amber Ale	2,0-2,8
Belgian Strong Ale	2,2-3,0
Belgian and French Ale	2,1-2,9
Bock	2,2-2,7
Dark Lager	2,2-2,9
English Brown Ale	1,3-2,7
English Pale Ale	0,8-2,4
European Amber Lager	2,4-2,8
Fruit Beer	2,0-3,0
German and Rye Beer	2,4-2,9
Indian Pale Ale	2,2-2,7
Light Hybrid Beer	2,3-2,8
Light Lager	2,3-2,8
Pilsner	2,3-2,8
Porter	1,8-2,8
Scotch and Irish Ale	1,5-2,6
Smoked Lager	1,8-3,0
Sour Ale	1,8-3,1
Spice Beer	2,0-3,0
Stout	1,8-2,9
Strong Ale	1,6-2,5

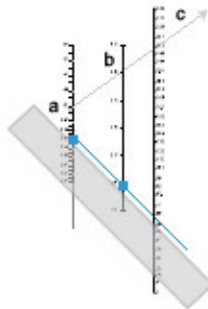
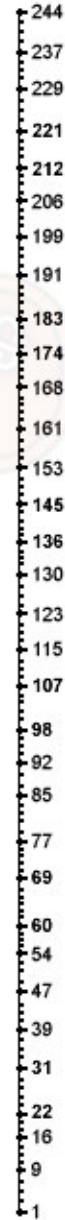
Temperatura
(C°)



Volumen de
CO₂



Azúcar
(Grs)



Instrucciones:

Iniciar marcando la temperatura de la cerveza previo al embotellado (a), a continuación marcar el volumen de CO₂ deseado (b) y ayudado de un elemento recto (regla, varilla, etc) marcar con lapiz desde el punto (a) pasando por el punto (b) y llegar al punto (c) para saber la cantidad de azúcar a usar en el cebado de la cerveza (priming sugar).