

Homebrewing Manager Ver 1.1 Maggio 2013 Powered by BiloGe

Cosa è BrewOnline ?

E' uno strumento gratuito per l'hobby dell'home brewing

Proprio così, BrewOnline ti offre tutto quello che ti serve, per avere sempre a portata di mano le tue ricette, le tue cotte, e non solo. BrewOnline è gratuito e poi iniziare subito a creare le tue ricette, a creare le tue cotte, a programmare il calendario della tua produzione, e a condividere con gli altri.

Registrazione e Login

www.brewonline.net

											Login
6	76)m	$ \Pi $	me						Login
_											lleername
todifica la tua	birra »	•									Germanic
loppelbock	¢.	-									Password
Stile Doppe	lbock										
OG Min 1073		FG Min 1016	ABV Min 7.0		IBU Min 16		Color M	in 6			
OG Max 109	6	FG Max 1024	ABV Max 10.0		IBU Max 26		Color M	ax 25			Non ricordi la password? Ricordami la password
1 E+G		Nome doppelbock									
Vin 60		Pentola 10 l	Ferm 20	t	Eff 75	%	Tot F. 5500	9			
OG 1076	0	FG 1019	ABV 7.6	% Ø	IBU 17.5	ø	EBC 20	• e			
Malti	Inserts	sci Malto									
Luppoli	56 No	ome untons LME - Light	Quantità	Um	5G		Forma Estratto liquido	9.85	SRM	×	
Lieviti	_										
	8% Ca	aramel/Crystal Malt - 20L	1000	9	1035		Grani	39.4	20.0	×	

- Brewonline è gratuito
- Basta registrarsi sul sito e puoi subito iniziare ad usarlo
- E' ottimizzato per Google Chrome

Ciclo Produttivo

- Ricetta : tutti quei dati che definiscono una birra che abbiamo progettato
- Cotta : una ricetta che viene utilizzata per produrre una birra
- Una Ricetta può dare vita a più Cotte dello stesso tipo



Le mie ricette

Bı

QB Grand Crue

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook					
Utente » Le mie ricette										
			Importa ricel	tta da BrewPlus e Hobby	Brew Stan	npa Lista della spe	esa			
Queste sono le tue rice	tte, che puoi trasfo	ormare in cotte.								
Nome		Stile		Тіро	Litri					
QB Vorrei ma non poss	so	English B	arleywine	E+G	18	• 0	×	Ţ	В	
QB Antani Vice		Roggenb	ier	E+G	20	6	×	Y	Ь	
QB Sweet Astouta		Sweet St	out	E+G	20	6	×	T	ų2	
QB Vice'n'sbock		Weizenbo	ock	E+G	20	= 0	×	T	Ь	
QB Speciale		Custom		E+G	10	= 0	×	T	В	
QB Veleno		Old Ale		E+G	10	= 0	×	T	ъ	
Dopplebock		Doppelbo	ock	E+G	20	= 0	×	T	ß	
QB 666		Custom		E+G	20	6	×	T	Ь	
QB Chestnut		Custom		E+G	20	* 0	×	T	ъ	

biloge 🔻

La schermata iniziale dopo il login, propone tutte le ricette che hai inserito nel tuo ricettario.

20

🖆 🖸 🗙 🍸 🖒

E+G

Puoi averle progettate, importate o copiate dalle condivise

Belgian Tripel

Creazione e Modifica di una Ricetta

BrewOnline	Nuova Ricett	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivis	e Guestbook				👤 biloge 👻
Modifica la tua birra Dopplebock	3								
Stile Doppelbock	c	•							
OG Min 1072		FG Min 1016	ABV M	lin 7.0	IBU Min 1	6 Color	Min 12		
OG Max 1096		FG Max 1024	ABV M	lax 10.0	IBU Max 2	6 Color	Max 49		
Tipo E+G		Nome Dopplebock							
Min 60		Pentola 10	l Ferm	20 l	Eff 75	% Tot F. 200)0 g		
OG 1025		FG 1006	ABV	2.5 %	IBU 37.4	EBC	14	0	
Malti	i≣ Inserisci Mal	to							
9	6 Nome		Quantità	Um	SG	Forma	EBC	SRM	
5	0 <mark>%</mark> Acid (ma	lto acido)	1000	g	1030	Grani	30	15	×
Lieviti	0% Muntons	: LME - Light	1000	g	1037	Estratto Liquido	9.85	5.0	×
Note									

- Questa schermata ti aiuta alla progettazione di una ricetta
- Scegli lo stile, le dimensioni della cotta, e i vari ingredienti.
- Il sistema segnalerà se i valori ottenuti rientrano nello stile scelto

Aggiungere Ingredienti

Malti e Fermentabili					×
Ingredienti Preferiti					
Filtra	•				
Nome	Forma	SG	EBC	SRM Origin	e
Acid (malto acido)	Grani	1030	30	15	^
Amber	Estratto Liquido	1030	20	9	
Amber	Estratto Secco	1040	40	12.5	
Amber	Grani	1030	40	22	
Aromatic	Grani	1030	51.22	26	
Avena	Grani	1030	0	0	30
Avena Maltata	Grani	1030	1.97	1	-
				ОК Са	ncel

- Due filtri ti aiutano nella selezione degli ingredienti
- Ingredienti Preferiti (selezionati per te) o Ingredienti di Hobbybrew
- Selezione per forma (Grani, Estratti,Cristalli, ecc)

Importare Ricette

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook	👤 biloge 🔻
Importa ricetta da I File XML	BrewPlus e Hobby	Brew » Seleziona File				
Importa						
Nota Bene: Scegli il file xml della	ricetta che vuoi imp	portare in BrewOnlin	e. Nella schermata	di Modifica della ricett	a appena caricata, premi Salva per terminare correttamente.	

- E' possibile importare ricette salvate con BrewPlus e HobbyBrew.
- Se le ricette presentano degli ingredienti personalizzati, questi saranno importati nel sistema con nome "Ingrediente personalizzato"

Lista della Spesa

BrewC	NINE Nuova Ricetta Le mie ricette Le mie cotte	Ricette condivise Guestbook			👤 biloge 🔻	BrewOnline Nuova Ricetta Le mie ricette Le mie cotte Ricette condivise	Guestbook
Ricette : Selezio Queste so	na ricette no le tue ricette, seleziona quelle per cui vuoi la lista della spesa.					Ricette = La tua lista della spesa Astampa Lista della spesa	
	Nome	Stile	Тіро	Litri		Formontabili	
	QB Vorrei ma non posso	English Barleywine	E+G	18	-	Nome	Quantita'
	QB Antani Vice	Roggenbier	E+G	20	-	CaraMunich Malt	1000 gr
					_	CaraVienna	1000 gr
	QB Sweet Astouta	Sweet Stout	E+G	20	-	Chocolate Malt	1000 gr
	OB Vice'o'sbock	Weizenbock	FaG	20		Flaked Oats	500 gr
	(Muntons LME - Light	3000 gr
	QB Speciale	Custom	E+G	10	-	Muntons LME - Wheat	6000 gr
						Sugar, Table (Sucrose)	700 gr
	QB Veleno	Old Ale	E+G	10	*		
-	Doppleback	Deppelback	E+G	20		Luppoli	
	a a bhiann an	e oppensour				Nome	Quantita'
	QB 666	Custom	E+G	20	a	Hallertauer	84 gr
						Target	42 gr
	QB Chestnut	Custom	E+G	20	-		
	OR Croad Crue	Poloize Tripol	E.C.	20		Lieviti	
	Qo draita Crae	beigian mper	270	20		Nome	Quantita'
						Champagne - Montreal, Canada W06	2 bustine
Crea list	a della spesa					SafAle English Ale S-04	1 bustine

 Selezionando le ricette che intendi preparare, il sistema ti propone una lista degli ingredienti raggruppandoli e sommandoli per tipo

Stampa Lista della Spesa

- Tramite il pulsante "Stampa" puoi stampare la tualista della spesa e recarti dal tuo fornitore di fiducia
- NB: Non tutti i browser supportano l'anteprima di stampa

Stampa	19873 Breachter-Rom(Latatista alle pera Lista della spesa
Totale: 1 foglio	Fermentabili
Stampa Annulla	Nome Quantita' CaraMunich Malt 1000 gr
	CaraVenna 1000 gr Chocolate Malt 1000 gr
Modifica	Flaked Oats 500 gr Muntons LME - Light 3000 gr Muntons LME - Wheat 6000 gr
Pagine 🖲 Tutte	Sugar, Table (Sucrose) 700 gr Luppoli
ad es. 1-5, 8, 11-13	Nome Quantita' Hallertauer 84 gr Target 42 gr
Copie 1 + -	Lieviti Nome Quantita'
Layout Verticale	Champagne - Montreal, Canada W06 2 bustine SafAle English Ale S-04 1 bustine
Orizzontale	Note Testo
A colori 💿 A colori	Ricette Q8 Vice'nisbock Q8 Areani Vice
O In bianco e nero	Q0 Sweet Actouta
Margini Predefinito 💌	
Opzioni 🕢 Intestazioni e piè di pagina	
Eronte retro	

Creare una Cotta

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook					👤 biloge 👻
Utente » Le mie ricette										
			Importaricet	ta da BrewPlus e Hobby	Brew IStan	npa Lista della spe	a			
Queste sono le tue ric	ette, che puoi trasfo	ormare in cotte.								
Nome		Stile		Tipo	Litri					
QB Vorrei ma non pos	50	English B	arleywine	E+G	18	e 6	×	T	ó	
QB Antani Vice		Roggenb	ier	E+G	20	e 6	х	T	ŵ	
QB Sweet Astouta		Sweet St	out	E+G	20	e 6	×	T	ф.	
QB Vice'n'sbock		Weizenb	ock	E+G	20	e 6	×	T	ŵ	
QB Speciale		Custom		E+G	10	e 6	×	T	ó	
QB Veleno		Old Ale		E+G	10	e 6	×	T	ŵ	
Dopplebock		Doppelbo	ock	E+G	20	e 6	×	T	ŵ	
QB 666		Custom		E+G	20	• 6	×	T	ŵ	
QB Chestnut		Custom		E+G	20	e 6	×	T	ó	
QB Grand Crue		Belgian T	ripel	E+G	20	a 6	×	T	ŵ	

rewOnline Nuova	Ricetta Le mie ricette	Le mie cotte Ricette condivise Cotte condivise	🛔 biloge 👻
rea la tua cotta dalla ricel 18 Vorrei ma non po	ta = 0550		
Nome	Vorrei una cotta		
Data Cotta	2012-12-20		
Data travaso	2012-12-27	circa 7 giorni dopo	
Data Imbottigliamento	2013-01-03	circa 7 giorni dopo	
Data Maturazione	2014-01-03	considerando 1 mese per ogni grado alcolico desiderato	
Note			
		2	
Salva			
English Barleywine	E+G		
Minuti bollitura :	60		
Litri in pentola :	10		
Litri in fermentatore :	18		
Efficienza	75.%		

- Dalla pagina "Le mie ricette" cliccando sopra l'icona con la fiamma, puoi creare una Cotta di tale ricetta
- Impostando la data della cotta il sistema calcolerà in automatico una stima delle scadenze

Le mie Cotte

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook	Blog						🧘 biloge 👻
Utente » Le mie cotte												
				Calendario della produzio	ne 📲 La mia	Cantina						
Nome		Ricetta		Stile		Litri	Data Cotta					
QB 666 2013		QB 666		Custom		20	22-02-2013	-	H	ß	×	
QB Allegra 2013		QB Speciale		Custom		10	25-01-2013	-	H	ß	×	
QB Veleno 2013		QB Veleno		Old Ale		10	16-01-2013	-	5	ß	×	
QB Sweet Astouta III 2	2013	QB Sweet As	touta	Sweet Stout		20	28-12-2012	-	H	ß	×	
QB Vice'n'Sbock 2013		QB Vice'n'sbo	ock	Weizenbock		20	23-11-2012	-	H	ß	×	
QB Vorrei ma non pos	so 2013	QB Vorrei ma	non posso	English Barleyw	ine	18	26-10-2012	-	H	ß	×	
Dopplebock		Dopplebock		Doppelbock		20	11-02-2011	-	5	ß	×	

- Mostra tutte le cotte che hai prodotto
- Due pulsanti ti consentono di accedere al "Calendario della produzione" e a "La mia cantina"

Modifica, Bottiglie e Etichette

- Una volta creata una cotta, dalla sezione "Modifica" :
- Puoi inserire il numero di bottiglie prodotte per ogni formato
- Caricare l'etichetta

BrewOnline			1
Modifica la cotta » QB 666 2013			
Nome	QB 666 2013		
Data Cotta	2013-02-22		
Data travaso	2013-03-01	circa 7 giorni dopo	
Data Imbottigliamento	2013-03-08	circa 7 giorni dopo	
Data Maturazione	2013-10-08	considerando 1 mese per ogni grado alcolico desiderato	
Note			
		6	
Bottiglie da 33 cl	0		
Bottiglie da 50 cl	0		
Bottiglie da 66 cl	0		
Bottiglie da 75 cl	0		
Bottiglie da 1.5 l	0		
Bottiglie da 3 l	0		
Bottiglie da 5 l	0		
	·		
Salva			
⑦Carica etichetta			

Scheda Degustazione

- Cliccando sul pulsante "Bicchiere" è possibile compilare la scheda di degustazione della nostra cotta
- Una volta inseriti i dati, il grafico sarà visibile nella vista della cotta, insieme agli ingredienti, e ai costi di produzione (vedi in seguito)

Degustazione birra » Dopplebock

Schiuma	Fine	
Aspetto	Opalescente	
Intensità Olfattiva	Elevata	
Finezza Olfattiva	Ordinaria	
Frizzantezza	Normale	
Согро	Strutturato	
Amaro	Forte	
Persistenza Retro-olf	Sfuggente	
Salva		
Annulla		



Frizzantezza

La tua Cantina

- Se hai inserito le bottiglie prodotte per questa cotta, nella schermata "Visualizza" avrai la situazione nella sezione "Cantina"
- Premendo il pulsante "-" puoi sottrarre le bottiglie che hai utilizzato, inserendo alcune note
- Dal pulsante "Storico bottiglie" avrai tutti i movimenti di questa cotta

	Sottrai bottiglia	×					
	Produzione » Sottraggo bottiglie da 33 cl Quantità						
Cantina	Data Uso						
鬷 Stampa QR Codes	Chi biloge	E	Dopplebock » Storico bol	tiglie			
33 cl 4	Note		Data	Тіро	Chi	Modo	Note
50 cl 5			25-02-2013	33 cl	biloge	QR Code	
66 cl 4 Totale litri in cantina 6.46	Salva	-	25-02-2013	33 cl	biloge	QR Code	
🚍 Storico bottiglie	<	Chiudi Salva					

La Cantina in QR Code



- Stampa QR Code ti consente di creare un foglio da appendere nella tua cantina con indicate le quantità iniziali per ogni formato
- Qr Code : se possiedi uno smarphone o iPhone o Tablet o iPad dotato di fotocamera puoi, tramite l'utilizzo di un qualsiasi software "Lettore di QR code", sottrarre in maniera veloce le bottiglie direttamente sul posto
- Per Android consiglio "Barcode Scanner" semplice, veloce e gratuito

La mia Cantina

- La situazione delle tue bottiglie è sotto controllo
- Litri iniziali, Litri rimanenti
- Numero di bottiglie rimanenti per ogni formato
- Aprendo la cotta, puoi velocemente sottrarre bottiglie

Can	tina	39-
-----	------	-----

Bottiglie a disposizione

Cotta	Litri iniziali	Litri rimanenti	33 cl	50 cl	66 cl	75 cl	1.5 l	2 l	3 l	5 l	Storico	
QB 666 2013	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	🖀 Storico	-
QB Allegra 2013	10	9.9	2	0	14	0	0	0	0	0	🖀 Storico	-
QB Veleno 2013	10	9.57	1	0	14	0	0	0	0	0	🖀 Storico	-
QB Sweet Astouta III 2013	20	19.79	12	4	13	7	0	0	0	0	E Storico	-
QB Vice'n'Sbock 2013	20	17.98	5	2	13	9	0	0	0	0	E Storico	
QB Vorrei ma non posso 2013	18	17.45	0	1	20	5	0	0	0	0	E Storico	
Dopplebock	20	6.46	4	5	4	0	0	0	0	0	🖀 Storico	-

Costi di produzione

	BrewOnline Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook	Blog		💄 biloge 👻
	Valorizza la tua cotta » Dopplebock							
	Fermentabili							
	Muntons LME - Light		1000 gr	5	87 €	Confezione	0 gr	0 €
	Acid (malto acido)		1000 gr		5.2 €	Confezione	0 gr	0 €
	Luppoli							
	Ahtanum		28 gr	1	76 €	Confezione	0 gr	0 €
	Ahtanum		14 gr	0.	88 €			
	Amarillo Gold		14 gr	0	88 €	Confezione	0 gr	0 €
:	Lieviti							
_	Abbey Ale	WLP530 1	1.6 €					
	Costi aggiuntivi							
	Acqua, Gas, ecc. Valore indicativo 0.20	€ per litro	4 €					
	Costo							
	Totale	20.	19 €					
	€/litro	1.	01 €					
	Salva							

- "Valorizza" : è un sistema per calcolare in maniera proporzionale i costi della tua cotta
- Sulla destra inserisci il peso di una confezione e il prezzo, e il sistema calcolerà per te tutte le percentuali di quel ingrediente
- Alcuni costi aggiuntivi indicativi sono stati aggiunti in maniera automatica

Visualizzare i costi

Nella schermata "Visualizza" della tua cotta, avrai una sezione con i costi di produzione e relativo costo per litro

Costi di produzione	
Acid (malto acido)	5.2 €
Muntons LME - Light	5.87 €
Ahtanum	0.88€
Amarillo Gold	0.88€
Ahtanum	1.76 €
Abbey Ale WLP530	1.6 €
Costi aggiuntivi	4€
Totale	20.19€
€/litro	1.01 €

Cotte e Allarmi Scadenze

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette con	divise Cotte	condivise	Gue	stbook		🛔 biloge 🔫
tente » e mie cotte										
			🖀 Calendario (della produzion	ne					
ATTENZIONE!!! ATTENZIONE!!! ATTENZIONE!!! ATTENZIONE!!!	TRAVASO QB velen IMBOTTIGLIAMENT IMBOTTIGLIAMENT IMBOTTIGLIAMENT	o 2013 dal giorno FO Sweet Astouta FO Prova x val dal g FO Prova 2 dal gior	23-01-2013 III 2013 dal giorno 12 iorno 03-01-2013 no 26-12-2012	-01-2013						
Nome	Ricetta		Stile	Litri	Data Cotta					
QB veleno 2013	QB Veleno		Old Ale	10	16-01-2013	-	Ħ	Ø	×	¢
Sweet Astouta III 2013	QB Sweet As	stouta	Sweet Stout	20	28-12-2012	-	Ħ	Ø	×	¢
Prova x val	doppelbock		Doppelbock	20	20-12-2012	-	H	ß	×	ic)

 Entrando ne "Le mie cotte" un avviso ti ricorderà le prossime scadenze

Calendario Scadenze

- Potrai anche stampare un calendario completo delle scadenze di tutte le cotte
- Nota : L'anteprima di stampa non è disponibile su tutti i browser





Condividere ricette

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook		<u>_</u> biloge →
^{Utente} » Le mie ricette			Olmporta ricel	ta da BrewPlus e Hobbyl	Brew ESta	imna licta della cneca	
			Umporturiet				
Queste sono le tue rice	ette, che puoi trasfo	ormare in cotte.					
Nome		Stile		Тіро	Litri		
QB Vorrei ma non pos	so	English B	arleywine	E+G	18	🖆 🗹 X T 16	
QB Antani Vice		Roggenb	ier	E+G	20		
QB Sweet Astouta		Sweet St	out	E+G	20	e C	× Y 🖓
QB Vice'n'sbock		Weizenb	ock	E+G	20		
QB Speciale		Custom		E+G	10	🖆 C 🗙 I 16	
QB Veleno		Old Ale		E+G	10	🖆 C 🗙 T 10	
Dopplebock		Doppelbo	ock	E+G	20	🖆 C 🗶 T 16	
QB 666		Custom		E+G	20	🖀 C 🗙 T 13	
QB Chestnut		Custom		E+G	20	🖀 C 🗙 T 16	
QB Grand Crue		Belgian T	ripel	E+G	20	🖀 C 🗶 T 🖒	

- Ne "Le mie ricette" il pulsante con la il pollice in su ti consente di condividere la ricetta con gli altri utenti
- Il pulsante giallo indica che hai condiviso la ricetta
- Per togliere la condivisione basta premerlo ancora

Condividi su Facebook e Siti

BrewOnline	Nuova Ricetta	Le mie ricette	Le mie cotte	Ricette condivise	Guestbook	
Community » Le ricette cone Queste sono le ricette	divise dagli ut : che gli utenti hanno	t enti o scelto di condivid	ere con la comunity	.Puoi consultarle,stam	parle, o trasform	narle i
Utente	Nome	Stile	•	ті	ро	Lit
biloge	Doppleboc	sk Dopp	elbock	E+	G	20
caesar	My Way	Belgi	an Tripel	AL	L Grain	23
damoinge	FIRST IPA	Engli	sh IPA	E⊣	G	15
francisco	Blanche FC	Witb	ier	AL	L Grain	20
francisco	Ipa-vienna	Engli	sh IPA	AL	L Grain	20
ixtlanas	Pizbul #2	Amer	ican Pale Ale	E+	-G	23
Jigen_Daisuke	Jigen Weis	is Weiz	en/Weiss	E+	G	23
T.Rex	Free Bird	Stand	dard/Ordinary Bitter	r AL	L Grain	25
Showing 1 to 8 of 8 ent	ries					

- Tutte le ricette condivise possono essere consultate e copiate nell'apposita schermata
- Il pulsante Facebook ti permette di condividere nella tua bacheca la ricetta
- Devi essere iscritto a Facebook per condividere, e bisogna essere iscritti a BrewOnline per consultare la ricetta
- Il pulsante Link ci da un URL da incollare nei forum o nei siti per condividere la ricetta



- Il pusante "Copia" ti permette di salvare nel tuo ricettario una ricetta condivisa da un altro utente
- Ovviamente viene creata una copia della ricetta che potrai modificare a tuo piacere

Considerazioni finali

- BrewOnline è un sistema in continuo aggiornamento
- Hai a disposizione
 - Guestbook
 - Pagina Facebook
 - Blog
 - Forum vari

Per poter fare domande e proporre idee nuove Cosa aspetti?