

ABC
CRAFTED SERIES™

WINE LOG

Wine Kit Brand		Purchased From	
Style of Wine			
Start Date		Type of Yeast used	
Start S.G. Temp		Average Fermenting Temp	
S.G. first reading		Date	
S.G. Stabilizing		Date	
Final S.G. reading		Date	
Appearance			
Date 2 nd Racking only if req'd		Bottling Date(s)	

BREWING

Notes/ Comments	
Taste/ Texture	

*Recommended Starting S.G. Range: 1.075-1.095

*Recommended Final S.G Range: 0.990-1.005

Side Note: if the reading is lower in the final S.G range on the recommended scale the drier the wine will be and the higher in the recommended final S.G range the sweeter the wine will be.

To increase S.G. of juice add table sugar. To ensure that your calculation is correct take the amount needed along with the initial reading, then subtract that from the S.G you wish to begin with.

FICHE DE FERMENTATION

BRASSAGE

*Densité de Départ recommandée: 1.075-1.095

*Densité finale recommandée: 0.990-1.005

Note spéciale: Si vous désirez un vin plus sec ayant moins de sucre résiduel vous devez amener la densité finale le plus bas possible (soit le plus près possible de la marque du 0.990

Pour augmenter la densité de départ vous pouvez ajouter un peu de sucre. Pour vous assurer du calcul correct du taux d'alcool il est nécessaire d'établir la différence entre la densité de départ et la densité finale.