KIT DE INSUMOS APA – 10L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

2,5 Kg Pale Ale
200g Caramelo 120
50g Melano

Lupulagem

10g Columbus (-60min)
15g Cascade (-10min)
10g Cascade (0min)

Água

Água Total: 19 Litros
Água Inicial: 8 Litros
Água Sparge: 11 Litros

Rampas

Beta Amilase: 69c (60min)
Mash Out: 76c

Fermentação:

Sache Fermento US05
Temperatura: 20 graus
Priming: 5g por litro

Notas:

_____

_____

_____

Acesse o QR Code:
- Histórico do estilo
- Técnicas de Brassagem
- Download perfil Beersmith
- E muito mais...