KIT DE INSUMOS APA – 20L

5 Kg Pale Ale
300g Caramelo 120
100g Melano

Fermentáveis

20g Columbus (-60min)
30g Cascade (-10min)
20g Cascade (0min)

Lupulagem

Água Total: 32 Litros
Água Inicial: 14 Litros
Água Sparge: 18 Litros

Água

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

Rampas

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...