KIT DE INSUMOS AMERICAN IPA – 10L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

2,8 Kg Pale Ale
300g Caramelo120

Lupulagem

20g Columbus (-60min)
15g Cascade (-15min)
15g Cascade (0min)

Água

Água Total: 20 Litros
Água Inicial: 12 Litros
Água Lavagem: 8 Litros

Rampas

Beta Amilase: 67c (60min)
Mash Out: 76c

Fermentação:

Sache Fermento us-05
Temperatura: 20 graus*
Priming: 5g por litro

Notas:

_____

_____

_____

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