KIT DE INSUMOS ENGLISH IPA – 10L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

2,7 Kg Pale Ale
300g Caramelo120

Lupulagem

20g Target (-60min)
15g Challenger (-15min)
10g Challenger (0min)

Água

Água Total: 19,5 Litros
Água Inicial: 8 Litros
Água Lavagem: 11,5 Litros

Rampas

Beta Amilase: 66c (60min)
Mash Out: 76c

Fermentação:

Sache Fermento s-04
Temperatura: 19 graus*
Priming: 5g por litro

Notas:

_____

_____

_____

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