KIT DE INSUMOS ENGLISH IPA – 20L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

5,5 Kg Pale Ale
500g Caramelo120

Lupulagem

30g Target (-60min)
30g Challenger (-15min)
20g Challenger (0min)

Água

Água Total: 32 Litros
Água Inicial: 15 Litros
Água Lavagem: 17 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...