KIT DE INSUMOS WITBIER – 20L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

3 Kg Pilsen
2 Kg Trigo em Flocos

Lupulagem

20g Tradition (-60min)

Água

Água Total: 31 Litros
Água Inicial: 13 Litros
Água Lavagem: 18 Litros

Rampas

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

Fermentação:

Sache Fermento T-58
Temperatura: 22 graus*
Priming: 5g por litro

Notas:
* Adição de temperos e frutas a gosto na fervura – minha recomendação é de 20g de semente de coentro e 20g de casca de limão ou tangerina

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