KIT DE INSUMOS SESSION IPA – 10L

Prazeres da Casa
BREW SHOP

Fermentáveis

2,3 Kg Pilsen

Lupulagem

10g Columbus (-60min)
15g Cascade (0min)
25g Citra (4 dias dry hop)

Água

Água Total: 18 Litros
Água Inicial: 7 Litros
Água Lavagem: 11 Litros

Rampas

Beta Amilase: 64c (60min)
Mash Out: 76c

Fermentação:

Sache Fermento us-05
Temperatura: 18 graus*
Priming: 5g por litro

Notas:
* Parada Diacetil a 22c ao final da fermentação e depois Cold Crash a 0c até clarificar

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