



PALE ALE – 20 LITROS

OG: 1,046

FG: 1,011

Eficiência: 65%

4,5kg malte pilsen

0,2kg malte munich I

Mash in a 66 graus

Manter a 66 graus por 60 minutos ou até o teste do iodo dar positivo

Subir para 76 graus para o mash out e manter por 10 minutos

Ferver por 90 minutos

Adicionar 15g da Magnum no começo da fervura (90')

Adicionar 25g de Centennial aos 80'

Resfriar e inocular o Nottingham

Fermentar a 18 graus por 5 dias, subir para 20 graus no 6º dia e manter por mais 2 dias

Baixar a temperatura para 2 graus e manter por 7 dias

Envasar com o método de sua preferência para 2,2 a 2,8 vol. de CO2

Utilizar as garrafas pets disponibilizadas

PRAZO DE ENTREGA: 26/06