Amber Lager

International Amber Lager 20L

5,3%	25	1.050	1.009	13
ABV	IBU	OG	FG	COR

Mostura

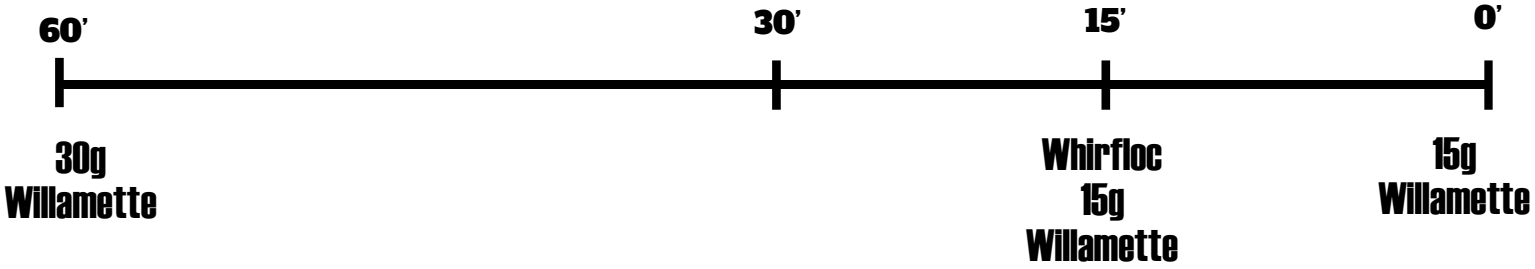
65°C — 60 min

ÁGUA INICIAL	ÁGUA LAVAGEM
20 LITROS	10 LITROS
70°C	70°C

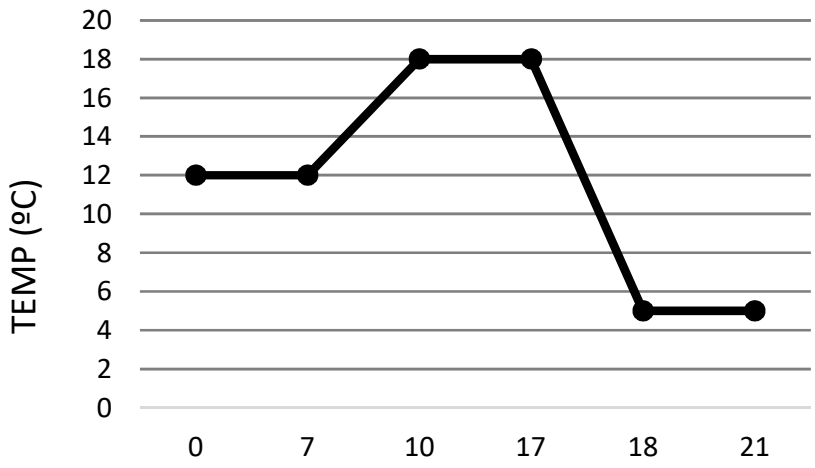
Ingredientes

3.5 kg	Malte Pilsen
1 kg	Malte Vienna
0,3 kg	Malte CaraMunich III
0,1 kg	Malte Chocolate
1	Whirfloc
60 g	Lúpulo Willamette
2	Levedura W-34/70

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL