CORN LOVER

American IPA
20L

6,6%	55	1.060	1.009	2
ABV	IBU	OG	FG	COR

Mostura

68°C — 60 min

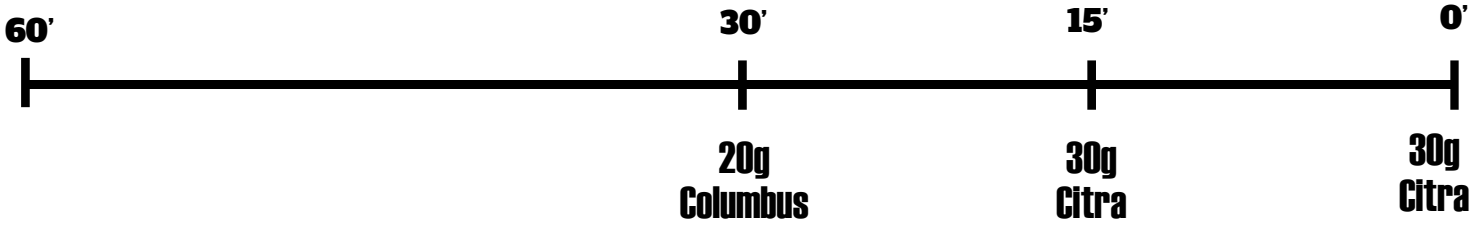
ÁGUA INICIAL **20** LITROS — **72°C**

ÁGUA LAVAGEM **10** LITROS — **70°C**

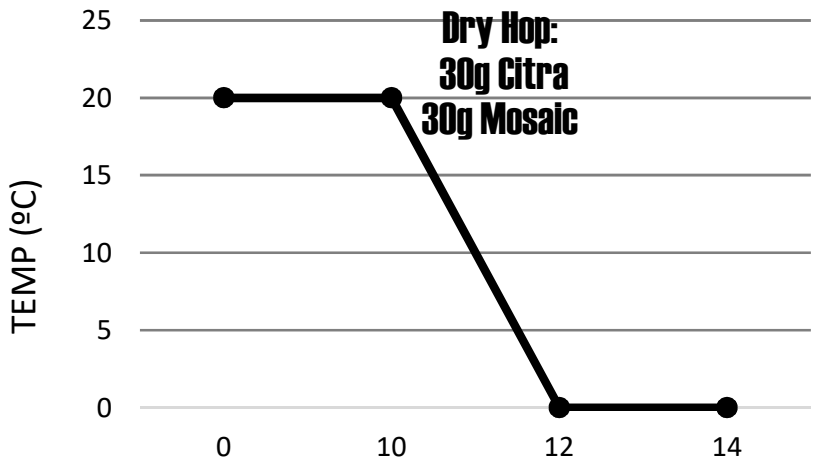
Ingredientes

5.0 kg	Gritz de Milho (ou Flocos de milho)
1 kg	Malte Pilsen
20 g	Lúpulo Columbus
90g	Lúpulo Citra
30g	Lúpulo Mosaic
1	Levedura US-05

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L — Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL