Easy Peasy

Hop Lager 20L

4,5%	22	1.041	1.007	2
ABV	IBU	OG	FG	COR

Ingredientes

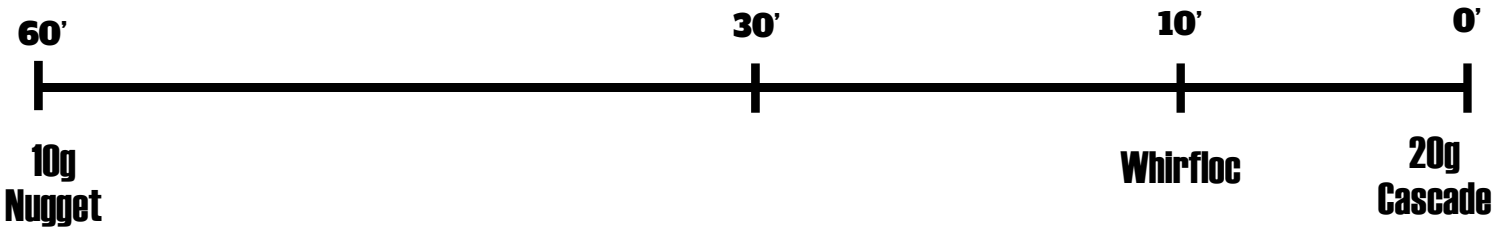
4.0 kg	Malte Pilsen
10 g	Lúpulo Nugget
50 g	Lúpulo Cascade
1	Whirfloc
1	Levedura Nottingham

Mostura

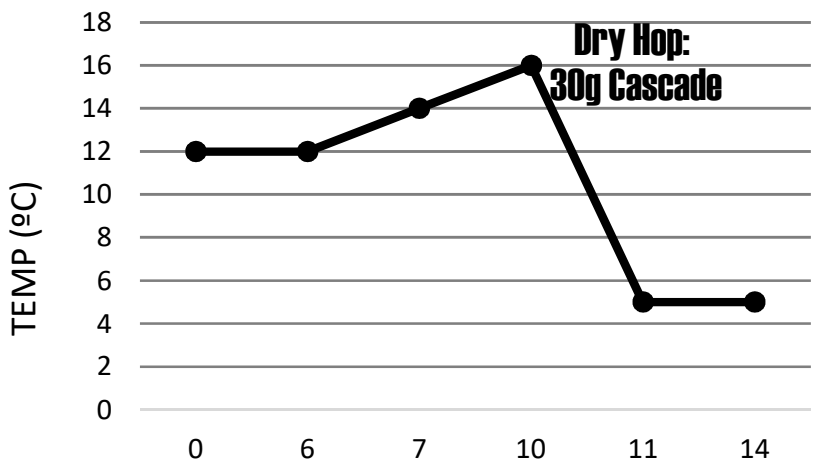
65°C — 60 min

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

Fervura 60 min



Fermentação / Maturação



Envase

6g/L

Primming com 6g de açúcar por litro final de cerveja

10 DIAS

TEMP AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL