

LAVA



Red Rye IPA 20L



Ingredientes

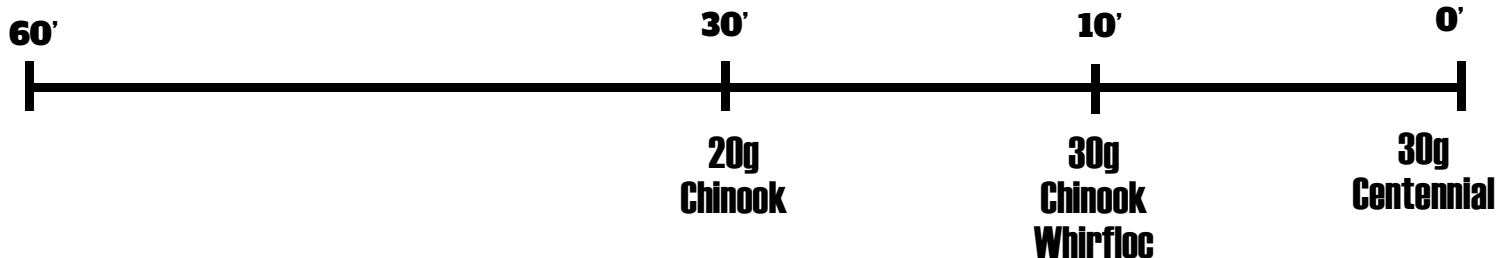
| | |
|--------|--------------------|
| 3,5 kg | Malte Pilsen |
| 1,0 kg | Malte de Centeio |
| 1,0 kg | Malte Munich Light |
| 0,3 kg | Malte Crystal 60 |
| 60g | Malte Black |
| 80 g | Lúpulo Chinook |
| 60 g | Lúpulo Centennial |
| 1 | Whirfloc |
| 1 | Levedura US-05 |

Mostura

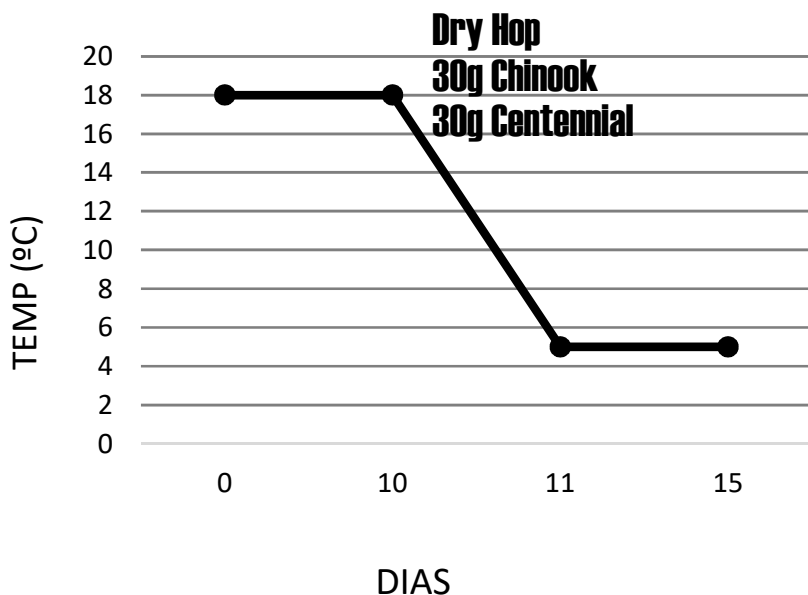
66°C  **60 min**

 **20**  **10**
ÁGUA INICIAL LITROS ÁGUA LAVAGEM LITROS
🌡️ **71°C** 🌡️ **70°C**

Fervura  **60 min**



Fermentação / Maturação



Envase

5g/L

Priming com
5g de açúcar por
litro final de cerveja

10
DIAS

TEMP
AMBIENTE

CERVEJA FÁCIL 