



Kit de malt Brew Monk - Father Hoptimus Maximus - pour 20 l

Art. 056.550.7

<https://www.brouwland.com/fr/qr/056.550.7>

Pas de vin de messe pour Father Hoptimus Maximus. Il consacre sa vie à Dieu et à changer de l'eau en bière (délicieuse). Tous les dimanches après la messe, on retrouve le Père à sa brasserie dans la cave du monastère, en train de travailler intensivement avec des fermenteurs, des barboteurs et des houblons.

Avec son kit de malt prêt à l'emploi, vous brasserez une bière blonde à l'arôme divin, avec un excellent profil de houblon quant à l'amertume et l'odeur. La levure apporte une touche fruitée. Sa création est une bière houblonnée très agréable et facile à boire.

- type de bière : IPA
- densité initiale : 1,064
- alc.: 6,3 % vol.
- pour 20 litres
- température de fermentation optimale : 20-25 °C

Ingrédients : Malt de Pils (**orge**), Malt de **froment (froment)**, Malt de Melanoidin (**orge**), Houblons en comprimés Styrian Goldings, Houblons en comprimés Saaz, Houblons en comprimés Goldings, Glucose, levure de bière Mangrove Jack's – US West Coast M44. Le malt n'est pas concassé. Contient fiche de brassage.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	6.705 kg
Longueur	32 cm
Hauteur	26.5 cm
Largeur	23.5 cm
Code EAN	5420069827311