

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-ipa-17-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-1596.html>



Belgian IPA 17,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	92,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1596
Producent	Homebrewing.pl
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, belgijskie, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna
Barwa	jasne

Opis produktu

Jeśli znudziły Wam się klasyczne IPA, spróbujcie belgijskiej wersji. Znajdziecie tutaj oprócz aromatu amerykańskich chmieli typowe dla belgijskich tripli lub belgian golden strong ale aromaty przyprawowe i owocowe.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 6,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg słód carabody VIKING MALT
- 0,3kg cukier biały kandyzowany
- 50g chmiel Chinook
- 50g chmiel Cascade
- 100g chmiel Sabro
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

Zestaw nie zawiera drożdży, należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 7% strat na chmieleniu na zimno:

Zawartość alkoholu	7,4% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	17,3 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	56 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)