

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-ipa-17-3blg-zestaw-surowcow-25l-p-2148.html>



## Belgian IPA 17,3°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>116,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1596</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>mocne (powyżej 7%)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>wysoka (40+ IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, belgijskie, amerykańskie IPA i APA</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>górna</b>

### 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:

- 7,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,625kg słód carabody VIKING MALT
- 0,38kg cukier biały kandyzowany
- 63g chmiel Chinook
- 63g chmiel Cascade
- 125g 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"  
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu 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 (+ 7,20 zł ), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł )