

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/black-ipa-14-8blg-zestaw-surowcow-20l-p-1331.html>



Black IPA 14,8°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	93,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1331
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Black IPA to ciekawa odmiana tradycyjnego AIPA, wytrawna o wspaniałym aromacie amerykańskich chmieli i ciemnej barwie.

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

W zestawie:

- 5,0kg sład pale ale VIKING MALT
- 0,3kg sład barwiący VIKING MALT
- 0,3kg sład czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,4kg Płatki jęczmienne
- 100g chmiel Simcoe
- 50g chmiel Mosaic
- 30g chmiel Ekuanoł
- 30g chmiel Centennial
- 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".

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

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

Zawartość alkoholu	6,1 %obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	14,8 Blg
Kolor	71 EBC
Goryczka	66 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)