

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/black-ipa-14-8blg-zestaw-surowcow-25l-p-2138.html>



Black IPA 14,8°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	116,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1331
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	25l
Poziom trudności	średnio trudne
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Dodatki	bez dodatków
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Barwa	ciemne
Chmienie na zimno	tak
Fermentacja	górna

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:

- 6,25kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,375kg słód barwiący VIKING MALT
- 0,375kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,5kg płatki jęczmienne
- 125g chmiel Simcoe
- 63g chmiel Mosaic
- 38g chmiel Ekuanoł
- 38g 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 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 z chmielenia na zimno:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)