

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

### 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 Ekuant
- 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 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 (+ 6,40 zł ), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł )