

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/coffee-pale-ale-pale-ale-z-kawa-la-pastora-tarraz-13-9-blg-zestaw-surowcow-20l-p-2331.html>



## Coffee Pale Ale / Pale Ale z kawą La Pastora Tarrazú 13,9° Blg - Zestaw surowców 20l

Cena	<b>99,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>kawa</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, amerykańskie IPA i APA</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>

### Opis produktu

**Coffee Pale Ale** z kostarykańską kawą La Pastora Tarrazú z rzemieślniczej palarni kawy Tommy Cafe i z polskim nowofalowym chmielem Amora Preta od PolishHops.

**Kawa La Pastora Tarrazú** w Kostaryce słynie ze swojej wyjątkowej jakości. Dominującym smakiem tej kawy jest gorzka czekolada, połączona z prażonymi migdałami, soczystymi cytrusami i doprawiona przyprawami. Kawa ta cechuje się niską kwasowością.

**Chmiel Amora Preta**, to nowofalowy polski chmiel charakteryzujący się wysoką zawartością alfa-kwasów i intensywnym aromatem owoców tropikalnych, jeżyn oraz cytrusów (mandarynka, pomarańcze, limonka)

Co wyszło z tego połączenia? Zaskakująco zbalansowane piwo o jasnej, złotej barwie, smaku - w którym przeplatają się nuty delikatnej słodowości, chmielowej goryczki, kawy i cytrusów, aromacie pełnym nut cytrusowych, tropikalnych, kawowych, czekoladowych.

#### W zestawie:

- 4,4kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 165g (80g +60g+25g) chmiel Amora Preta POLISHHOPS
- 250g kawa Kostaryka Tarrazu TOMMY CAFE
- 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 sód 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

Zawartość alkoholu	5,7% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	13,9 Blg
Kolor	9 EBC
Goryczka	32 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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