

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/cold-ipa-13-8blg-zestaw-surowcow-20l-p-2220.html>

Cold IPA 13,8°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	147,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	wymagające
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Cold IPA - to przebój ostatnich miesięcy. Bardzo jasna, wytrawna, klarowna, orzeźwiająca IPA fermentowana drożdżami dolnej fermentacji. Dzięki użyciu płatków ryżowych barwa piwa jest bardzo jasna, a piwo ma wytrawny charakter. Dzięki fermentacji drożdżami dolnej fermentacji piwo jest rześkie podobnie jak klasyczny pils oraz uwydatnia cały swój chmielowy charakter. Dzięki użyciu amerykańskich odmian chmielu Cold IPA zyskuje intensywny, cytrusowy charakter.

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

W zestawie:

- 4,5kg słód pilznerski VIKING MALT
- 1,0kg płatki ryżowe
- 100g chmiel Citra
- 100g chmiel El Dorado
- 35g chmiel Centennial
- 25g chmiel Chinook
- 25g chmiel Columbus
- 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 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	5,7% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	13,8 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	56 IBU
Fermentacja	dolna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)