

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/cold-ipa-13-8blg-zestaw-surowcow-25l-p-2388.html>



Cold IPA 13,8°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	180,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l
Chmilenie na zimno	tak
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne

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:

- 5,6kg słód pilzneński VIKING MALT
- 1,3kg płatki ryżowe
- 125g chmiel Citra
- 125g chmiel El Dorado
- 44g chmiel Centennial
- 31g chmiel Chinook
- 31g chmiel Columbus
- Instrukcja warzenia

Wrz 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 (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)