

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/ddh-hazy-double-ipa-18-4blg-zestaw-surowcow-20l-p-2208.html>

DDH Hazy Double IPA 18,4°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA
Poziom trudności	wymagające
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Buchająca intensywnym aromatem owocowym imperialna wersja Hazy IPA, chmielona na 4 etapach procesu - podczas gotowania, podczas chłodzenia (whirlpool), podczas fermentacji burzliwej oraz cichej. Schemat chmienia i użyte odmiany chmielu są zgodne z najnowszymi badaniami naukowymi i pozwalają wydobyć z chmielu niezwykle intensywny, cytrusowy aromat.

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

W zestawie:

- 4,0kg słód pilznerski VIKING MALT
- 2,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 2,0kg płatki owsiane
- 150g chmiel Idaho7 (100g+50g)
- 100g chmiel Citra (50g+50g)
- 100g chmiel Cascade
- 50g chmiel Mosaic
- 15g 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 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 przy założeniu 10% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	8% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	18,4 Blg
Kolor	9 EBC
Goryczka	48 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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