

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/imperial-ipa-double-aipa-20-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-712.html>



Imperial IPA (Double AIPA) 20,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	108,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	712
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	20l
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	wymagające

Opis produktu

Prosta i prawdziwa impreza w Amerykan stylem. Piwo warzone z silną goryczką i wyrazistym aromacie amerykańskich chmieli.

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

W zestawie:

- 8,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 30 VIKING MALT
- 60g chmiel Colubus
- 50g chmiel Simco
- 100g chmiel Citra
- 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 kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,9% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	20,3 Blg
Kolor	13 EBC
Goryczka	94 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno duża objętość zacieru

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociotek (+ 6,40 zł)