

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-17-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-1820.html>

## Juicy Sour IPA 17,6Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>125,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1820</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Poziom trudności	<b>wymagające</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, kwaśne</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmieniecie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>lakoza</b>

### Opis produktu

Słodko-kwaśne IPA o intensywnym zapachu amerykańskich chmieli. Nie jest to pastry sour ponieważ jest mocno chmielone na aromat.

Zestaw może być bazą do stworzenia owocowej wersji - wówczas trzeba dodać owoce sezonowe lub [pulpy owocowe](#).

Na zdjęciu Juicy Sour IPA z malinami. Dodatek [1kg pulpy malinowej](#).

#### W zestawie:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg słód owsiany VIKING MALT
- 0,8kg płatki pszeniczne
- 0,4kg płatki owsiane
- 0,6kg lakoza
- 150g chmiel Mosaic
- 40g chmiel Citra
- 40g chmiel El Dorado
- 10g bakterie kwasu mlekowego Lactobacillus Plantarum
- 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 7% strat podczas fermentacji:

Zawartość alkoholu	6,5% obj.
Ekstrakt brzezczki podstawowej	17,6 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	18 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo zakwaszane w kotle i chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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