Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-17-6blg-zestaw-surowcow-25l-p-2166.html



Juicy Sour IPA 17,6Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**158,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1820**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**wymagające**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, kwaśne**
Dodatki	**lakoza**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**

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:

- 5,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,25kg słód owsiany VIKING MALT
- 1,0kg płatki pszeniczne
- 0,5kg płatki owsiane
- 0,75kg laktoza
- 187g chmiel Mosaic
- 50g chmiel Citra
- 50g 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 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 podczas fermentacji:

Zawartość alkoholu	6,5% obj.
Ekstrakt brzeczki 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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)