

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
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, kwaśne
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	lakoza

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 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 brzezki 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)