

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/ksiazęcy-i-amora-preta-polish-micro-ipa-8-3-blg-zestaw-surowcow-10l-p-2414.html>



Książęcy i Amora Preta Polish Micro IPA 8,3 Blg - zestaw surowców 10l

Cena	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Polish Micro IPA to niskoalkoholowa wersja dobrze nachmielonej, jasnej IPA o intensywnym chmielowym aromacie. Piwo ma cudowny aromat nowofalowych polskich chmieli - Amora Preta i Książęcy. Chmiele te wnoszą do piwa aromat - tropikalny, owocowy (jagoda, jeżyna, poziomka, czerwona pomarańcza, brzoskwinia), uzupełniony nutą kokosa.

W zestawie:

- 1,0kg słód pilznerski VIKING MALT
- 0,35kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,25kg słód wiedeński VIKING MALT
- 55g chmiel Amora Preta POLISHHOPS (5g +25g+25g)
- 25g chmiel Książęcy POLISHHOPS
- 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".

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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness, przy założeniu 7% strat przy chmieleniu na zimno

Zawartość alkoholu	3,2% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	8,3 Blg
Kolor	6 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociótek (+ 2,40 zł)