Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 20:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/mango-session-hazy-ipa-11-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-2427.html



MANGO SESSION HAZY IPA 11,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**109,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, hazy IPA/ hazy APA, owocowe**
Dodatki	**owoce**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**
Zawartość alkoholu	**sesyjne (poniżej 4,5%)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Lekka sesyjna HAZY IPA z mango, to propozycja idealna na lato. Super orzeźwia, bucha aromatem mango i nowofalowych, amerykańskich i nowozelandzkich chmieli.

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

W zestawie:

- 3,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,4kg płatki owsiane
- 0,4kg płatki pszeniczne
- 2l sok z mango 100% NFC
- 50g chmiel Riwaka
- 50g chmiel Citra
- 50g chmiel Mosaic
- 5g chmiel Colubus
- 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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 7% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	4,4% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,3 Blg
Goryczka	22 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Tak (+ 3,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł)