Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 15:40

Link do produktu: https://homebrewing.pl/milkshake-mango-ipa-15-6blg-zestaw-surowcow-25l-p-2575.html



Milkshake Mango IPA 15,6°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**139,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1441**
Producent	**Homebrewing.pl**
Styl	**amerykańskie IPA i APA, nowofalowe, owocowe**
Dodatki	**owoce, lakoza**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**

Opis produktu

Milkshake IPA z Mango, to idealne piwo na lato. Bardzo lekkie, aksamitne, słodkie ale orzeźwiające, o wspaniałym smaku i zapachu mango :)
W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 5,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 1kg płatki owsiane
- 1kg płatki pszeniczne
- 630g laktoza
- 1,0kg puree z Mango
- 78g chmiel Mosaic (13g+65g)
- 65g chmiel Ekuanot
- Instrukcja warzenia

Dla 25l piwa:
Zawartość ekstraktu ze słodów i płatków około 14,5Blg
Zawartość ekstraktu ze słodów, płatków i laktozy (brzeczka podstawowa) około 15,6Blg
Zawartość ekstraktu ze słodów, płatków, laktozy i pulpy z mango około 16,4Blg

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 5% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	6,5% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	15,6 Blg
Kolor	9 EBC
Goryczka	10 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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