

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/nectaron-sh-west-coast-dipa-19-5blg-premium-zestaw-surowcow-20l-p-2215.html>



Nectaron SH West Coast DIPA 19,5°Blg PREMIUM - zestaw surowców 20l

| | |
|--------------------------|---|
| Cena | 168,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Chmienie na zimno | tak |
| Zawartość alkoholu | mocne (powyżej 7%) |
| Styl | nowofalowe, amerykańskie IPA i APA |
| Poziom trudności | średnio trudne |
| Fermentacja | górną |
| Barwa | jasne |
| Goryczka | wysoka (40+ IBU) |
| Ze słodów / z ekstraktów | ze słodów |
| Wielkość warki | 20l |

Opis produktu

Bardzo gorzkie, bardzo aromatyczne, wytrawne, jasne, pozbawione karmelu AIPA w wersji imperialnej, chmielone tylko jedną odmianą chmielu - rewelacyjnym Nectaronem. Nectaron bierze nazwę od napoju bogów - pachnie ananase, marakują, brzoskwinia i grapefruitem. W piwie z tego zestawu chmiel Nectaron ukazuje cały swój potencjał. Jest używany do chmielenia podczas gotowania, na whirlpool i do chmielenia na zimno.

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

W zestawie:

- 7,4kg sód Pilzneński Premium Weyermann
- 0,3kg sód Carapils Weyermann
- 0,3kg sód zakwaszający Weyermann
- 280g chmiel Nectaron (100g+80g+50g+50g)
- Whirflock
- 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak"

-pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 10% strat na chmieleniu na zimno:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Zawartość alkoholu | 8,6% obj. |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 19,5 Blg |
| Kolor | 9 EBC |
| Goryczka | 80 IBU |
| Fermentacja | górna |
| Dodatkowe uwagi | chmielone na zimno |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 8,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 8,00 zł)