

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/nz-hazy-ipa-16blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1862.html>

NZ HAZY IPA 16°Blg - zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	159,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1862
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA
Poziom trudności	średnio trudne
Chmilenie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów, partial mash
Wielkość warki	20l

Opis produktu

HAZY IPA to hit ostatnich miesięcy!

Aksamitną, soczkowatą teksturę i trwałe zmętnienie osiągnęliśmy dzięki znacznemu dodatkowi płatków owsianych, a także zastosowaniu słodu owsianego. Piwo nachmielone trzema nowoelandzkimi odmianami chmielu Nelson Sauvin, Wai-iti i Pacifica, dzięki czemu ma piękny, intensywny aromat tropikalnych owoców, białych winogron, pomarańczy, soczystych moreli i brzoskwini. Piwo chmielone tylko podczas chłodzenia (hop stand) i na zimno (dry hop), dzięki czemu goryczka jest na bardzo niskim poziomie lekko równoważąc słodowość, a cały aromat chmielowy uwalnia się dopiero w naszej szklance lub pokału.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych z tzw. partial mash, czyli zacieraniem niewielkiej ilości słodów.

Nie musisz się martwić - proces jest banalnie prosty, nie potrzebujesz też dodatkowego sprzętu. Dla wygody możesz dokupić [worek zacierno-filtracyjny](#) wielokrotnego użytku, ale nie jest to konieczne.

Nieco trudności może sprawiać proces chmielenia - duża ilość chmielu sprawia, że trzeba go dokładnie oddzielić od brzezki po chłodzeniu i od piwa przed butelkowaniem.

W celu ochrony przed utlenieniem polecamy dodatek [witaminy C](#) przed butelkowaniem.

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzezki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością, a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "NZ HAZY IPA 16Blg" wchodzi:

-
- 2 x1,7kg ekstrakt słodowy jasny
 - 1,0kg słód owsiany śrutowany VIKING MALT
 - 0,7kg słód pilzneński śrutowany VIKING MALT
 - 0,4kg płatki owsiane
 - 100g chmiel Nelson Sauvín (50g +50g)
 - 100g chmiel Motueka (50g +50g)
 - 50g chmiel Pacyfika
 - 2 siateczki do namaczania
 - Instrukcja warzenia

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.

Zawartość alkoholu (ABV)	6,8%
Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów z partial mash