Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 18:04

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**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
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	**z ekstraktów, partial mash**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA**

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 nowzoelandzkimi 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 pokalu.

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 brzeczki po chłodzeniu i od piwa przed butelkowaniem.

W celu ochrony przed utlenieniem polecamy dodatek witaminy C przed butelkowaniem.

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki 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 Sauvin (50g +50g)
- 100g chmiel Motueka (50g +50g)
- 50g chmiel Pacyfica
- 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