

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/nz-hazy-ipa-17-5blg-zestaw-surowcow-20l-p-1800.html>

NZ HAZY IPA 17,5°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	131,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1800
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

HAZY IPA to hit ostatnich miesięcy!

Aksamitną, soczkowatą teksturę i trwałe zmętnienie osiągnęliśmy dzięki znacznemu dodatkowi płatków pszenicznych i owsianych, a także zastosowaniu słodu owsianego. Piwo nachmielone trzema nowoelandzkimi odmianami chmielu Nelson Sauvín, Wai-iti i Pacifica, dzięki czemu ma piękny, intensywny aromat tropikalnych owoców, białych winogron, pomarańczy, soczystych moreli i brzoskwiń. 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.

Uwagi dodatkowe:

Piwo wymagające technicznie - duża ilość chmielu sprawia, że trzeba go dokładnie oddzielić od brzezki po chłodzeniu i od piwa przed butelkowaniem.

Warto pomyśleć o modyfikacji wody przed zacieraniem. Polecamy dodatek [chlorku wapnia](#).

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

W zestawie:

- 5,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg słód owsiany VIKING MALT
- 1,0kg płatki pszeniczne
- 0,4kg płatki owsiane
- 100g chmiel Nelson Sauvín (50g+50g)
- 100g chmiel Wai-iti (50g +50g)
- 50g chmiel Pacifica
- 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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

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

Zawartość alkoholu	7,5% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	17,5 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	13 IBU
Fermentacja	górna
dotatkowe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)