

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-ne-ipa-galaxy-15-1blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-10l-p-2295.html>

## Piwo NE IPA GALAXY 15,1°Blg - zestaw surowców z ekstraktów 10l

Cena	<b>88,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1861</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Chmienie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sódów / z ekstraktów	<b>z ekstraktów, partial mash</b>

### Opis produktu

NE IPA, czyli New England IPA, zwana też Vermont IPA lub Hazy IPA, to piwo cechujące się niską jak na IPA goryczką, za to mocnym aromatem nowofalowych chmieli. Piwa te są mętne o aksamitnej strukturze, bardzo pijalne. Chmiel Galaxy wnosi intensywne aromaty owocowe - owoców tropikalnych, marakuji, cytrusów.

#### **Zestaw surowców na bazie ekstraktów sódowych z tzw. partial mash, czyli zacieraniem niewielkiej ilości sódów.**

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 chmienia - 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 "NE IPA GALAXY 15,1Blg" wchodzi:**

- 1,7kg ekstrakt sódowy jasny
- 0,5kg sód owsiany śrutowany VIKING MALT
- 0,4kg sód pilzneński śrutowany VIKING MALT

- 
- 103g chmielu Galaxy (3+50+50)
  - siateczka 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)	6,2%
Ilość piwa z zestawu	10 l
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów z partial mash