

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



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

Cena	<b>159,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1862</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmienie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>z ekstraktów, partial mash</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Fermentacja	<b>górną</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>

### 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 nowozelandzkimi 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 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 "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	górną
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów z partial mash