

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polish-hazy-ipa-15-5blg-zestaw-surowcow-20l-polishhops-p-1969.html>



Polish HAZY IPA 15,5°Blg - zestaw surowców 20l POLISHHOPS

Cena	103,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1969
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA, hazy IPA/ hazy APA
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Dzięki temu zestawowi przekonasz jaki potencjał drzemie w polskich chmielach :) Soczysta, gładka, niezwykle aromatyczna, owocowa IPA na nowofalowych polskich chmielach.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

5,0kg słód pilznerski VIKING MALT
1,0kg słód owsiany VIKING MALT
0,4kg płatki pszeniczne
0,4kg płatki owsiane
100g chmiel Amora Preta (50g+50g) POLISHHOPS
80g chmiel Książęcy POLISHHOPS
50g chmiel Vermelho POLISHHOPS
50g chmiel Zula POLISHHOPS
10g chmiel Oktawia POLISHHOPS
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".

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	6,5% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	15,5 Blg
Kolor	8,5 EBC
Goryczka	23 IBU
Fermentacja	górną
dotkliwe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)