

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polish-wc-ipa-14blg-zestaw-surowcow-20l-polishhops-p-2001.html>



Polish WC IPA 14°Blg - zestaw surowców 20l POLISHHOPS

Cena	98,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2001
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie 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	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Dzięki temu zestawowi przekonasz jaki potencjał drzemie w polskich chmielach :)
Wytrawna, klarowna, klasyczna West Coast IPA chmielona tylko polskimi odmianami chmielu - zachwyci Cię niesamowitym aromatem!

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

W zestawie:

5,0kg słód pilzneński VIKING MALT
0,5kg słód carabody VIKING MALT
100g chmiel Zula POLISHHOPS
100g chmiel Książęcy POLISHHOPS
15g chmiel lunga POLISHHOPS
15g chmiel Magnat 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

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

Zawartość alkoholu	5,8% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	14 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka a46	IBU
Fermentacja	górną
dotkliwe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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