

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polska-ipa-15-7blg-zestaw-surowcow-10l-polishhops-p-2152.html>

Polska IPA 15,7°Blg - zestaw surowców 10l POLISHHOPS

Cena	43,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1682
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górną
Barwa	jasne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Jeśli chcesz poznać bogactwo polskich chmieli, to ten zestaw jest dla Ciebie. Cztery polskie chmiele Zula, Oktawia, Izabella i lunga to intensywnie pachnąca mieszanka. Jasne, wytrawne, piwo o przyjemnej goryczce i subtelnym zapachu owoców. Piwo jest chmielone w 4 etapach: na goryczkę, na aromat, podczas chłodzenia i na zimno.

W zestawie doskonałe polskie chmiele od PolishHops.

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

W zestawie:

- 2,5kg słód pale ale
- 0,25kg słód pszeniczny
- 0,15kg słód karmelowy jasny 30EBC
- 15g chmiel lunga POLISHHOPS
- 25g chmiel Izabella POLISHHOPS
- 25g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 50g chmiel Zula 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:

Zawartość alkoholu (ABV)	6,6%
Ilość piwa z zestawu	20 l
Kolor	10 EBC
Goryczka	43 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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