Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 17:15

Link do produktu: https://homebrewing.pl/polska-ipa-16-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1687.html



Polska IPA 16° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**144,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1687**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**wysoka (40+ IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów**
Styl	**nowofalowe**

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.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki 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 "POLSKA IPA 16Blg" wchodzi:

- Chmiel lunga 30g
- Chmiel Izabella 50g
- Chmiel Oktawia 50g
- Chmiel Zula 100g
- 2x1,7kg ekstrakt słodowy jasny
- 1x1,2kg ekstrakt słodowy jasny
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	6,5%
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	43 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów