

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
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
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.

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