Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 20:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/red-ipa-15-7blg-zestaw-surowcow-10l-p-1835.html



Red IPA 15,7Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**47,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1835**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**wysoka (40+ IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Red IPA czyli czerwona IPA to ciemniejsza odmiana american IPA . Piwo wytrawne, mocno nachmielone zarówno na smak jak i na zapach, z solidną podbudową słodową.

W zestawie:

- 2,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,1kg słód cookie VIKING MALT
- 0,05kg jęczmień palony VIKING MALT
- 50g chmiel Cascade
- 25g chmiel Centennial
- 25g chmiel Ekuanot
- 15g chmiel Warrior
- 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".
Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

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 8% strat na chmieleniu na zimno

Zawartość alkoholu	6,6% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	15,7 Blg
Kolor	31 EBC
Goryczka	52 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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