

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
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne

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 sód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 0,1kg sód 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 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 ześrutowanego 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 brzezki 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)