

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/red-ipa-15-7blg-zestaw-surowcow-20l-p-1834.html>

Red IPA 15,7Blg - zestaw surowców 20l

Cena	82,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1834
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne
Chmielenie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

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

W zestawie:

- 5,0kg sód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 0,2kg sód cookie VIKING MALT
- 0,1kg jęczmień palony VIKING MALT
- 100g chmiel Cascade
- 50g chmiel Centennial
- 50g chmiel Ekuanot
- 30g 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".

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-warzelny i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 8% start na chmieleniu na zimno

Zawartość alkoholu	6,6% obj.
Ekstrakt brzożki 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 (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)