

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

## Red IPA 15,7Blg - zestaw surowców 20l

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

### 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-warzelnym 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 )