

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/rye-ipazytnia-ipa-15blg-zestaw-surowcow-10l-p-1344.html>

Rye IPA/Żytnia IPA 15°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	53,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1344

Opis produktu

Rye IPA, Żytnia IPA to niezwykle połączenie India Pale Ale ze słodem żytnim, który nadaje piwu gęstości, oleistości. Nachmielone amerykańskimi odmianami chmielu które wprowadzają świeże, żywiczne, cytrusowe nuty i mocną goryczkę. W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,0kg sód pilzneński VIKING MALT
- 0,75kg sód żytni VIKING MALT
- 0,2kg płatki żytnie
- 25g chmiel Citra
- 25g chmiel Cascade
- 25g chmiel Centennial
- 25g 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 7% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	6,2% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	15 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	55 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)

