

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/rye-ipazytnia-ipa-15blg-zestaw-surowcow-20l-p-1074.html>

## Rye IPA/Żytnia IPA 15°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>102,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1074</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>wysoka (40+ IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, amerykańskie IPA i APA</b>
Poziom trudności	<b>wymagające</b>
Chmieniecie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>

### 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:

- 4,0kg sład pilsneński VIKING MALT
- 1,7kg sład żytni VIKING MALT
- 0,2kg płatki żytnie
- 50g chmiel Citra
- 50g chmiel Cascade
- 50g chmiel Centennial
- 50g chmiel Warrior
- Instrukcja warzenia

Zestaw zawiera sporo sładów żytniego i płatków żytnich, co może stwarzać problemy przy filtracji zacieru. Przed zakupem upewnij się, że Twój filtrator poradzi sobie z takim zasypem. Polecam też lekturę artykułu na blogu [Warunki poprawnej filtracji i wysładzania zacieru](#)

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 sodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sodu 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 (+ 4,80 zł ), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł )