Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/rye-ipazytnia-ipa-15blg-zestaw-surowcow-25l-p-2131.html



Rye IPA/Żytnia IPA 15°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**127,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1074**
Producent	**Homebrewing.pl**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**wymagające**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**wysoka (40+ IBU)**

Opis produktu

Rye IPA, Żytnia IPA to niezwykłe 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:

- 5,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 2,2kg słód żytni VIKING MALT
- 500g płatki żytnie
- 63g chmiel Citra
- 63g chmiel Cascade
- 63g chmiel Centennial
- 63g 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"
Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu 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 brzeczki podstawowej	15 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	55 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 7,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł)