

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/session-ipa-12blg-zestaw-surowcow-10l-p-1443.html>

SESSION IPA 12°Blg - zestaw surowców 10l

| | |
|--------------------------|---|
| Cena | 44,10 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 1443 |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Fermentacja | górna |
| Barwa | jasne |
| Goryczka | średnia (21-40 IBU) |
| Styl | nowofalowe, amerykańskie IPA i APA |
| Poziom trudności | średnio trudne |
| Chmieniecie na zimno | tak |
| Zawartość alkoholu | sesyjne (poniżej 4,5%) |
| Dodatki | bez dodatków |
| Ze sładów / z ekstraktów | ze sładów |
| Wielkość warki | 10l |

Opis produktu

Leżakowe piwo IPA idealne na lato. Bardzo jasne piwo o zdecydowanej, ale przyjemnej goryczce i cytrusowym aromacie. W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,0kg sład pale ale VIKING MALT
- 0,2kg płatki jęczmienne
- 0,1kg glukoza
- 15g chmiel Chinook
- 15g chmiel Sabro
- 50g chmiel Centennial
- 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładów ześrutowanych standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładów ześrutowanych nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 7% strat z chmielenia na zimno:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Zawartość alkoholu | 4,8% obj. |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 12 Blg |
| Kolor | 7 EBC |
| Goryczka | 40 IBU |
| Fermentacja | górna |
| Dodatkowe uwagi | chmielone na zimno |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)