

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/session-ipa-12°Blg-zestaw-surowcow-20l-p-1436.html>



SESSION IPA 12°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	79,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1436
Producent	Homebrewing.pl
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górną
Barwa	jasne
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)

Opis produktu

Leżakowe, session IPA i idealna 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:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,4kg płatki jęczmienne
- 0,2kg glukoza
- 30g chmiel Chinook
- 30g chmiel Sabro
- 100g 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz siodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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

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

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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