

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/session-ipa-12blg-zestaw-surowcow-25l-p-2140.html>



SESSION IPA 12°Blg - zestaw surowców 25l

| | |
|-------------------------|---|
| Cena | 99,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 1436 |
| 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 sódów / z ekstraktów | ze sódów |
| Wielkość warki | 25l |

Opis produktu

Leżakownia IPA i klasa na 12°Blg. 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:

- 5,0kg sód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg płatki jęczmienne
- 0,25kg glukoza
- 38g chmiel Chinook
- 38g chmiel Sabro
- 125g 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 sód 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 chmieniemia 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)