

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-ipa-14-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-1280.html>



WHITE IPA 14,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	92,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1280
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	średnio trudne
Chmieniecie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	przyprawy, inne
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

White IPA/Białe IPA to połączenie belgijskiego witbiera i IPA. Piwo o bardzo jasnej barwie, aromacie przypraw i w komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 3,0kg sód pilznerski VIKING MALT
- 1,0kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 1,0kg płatki pszeniczne
- 0,4kg płatki owsiane
- 30g skórki pomarańczy
- 10g kolenda
- 5g aframon madagaskarski
- 30g chmiel Centennial
- 50g chmiel Mosiac
- 30g chmiel Columbus
- 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 słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 5% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	5,9% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	14,3 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	50IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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