Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:56

Link do produktu: https://homebrewing.pl/zombie-sh-polish-micro-ipa-8-3-blg-zestaw-surowcow-20l-p-2279.html



Zombie SH Polish Micro IPA 8,3 Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**53,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**sesyjne (poniżej 4,5%)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**tak**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA**

Opis produktu

Polish Micro IPA to niskoalkoholowa wersja dobrze nachmielonej, bardzo jasnej IPA o intensywnym chmielowym aromacie. Proponujemy Wam wersję tego piwa nachmieloną tylko jedną odmianą nowofalowego chmielu od Polishhops, czyli chmielem Zombie. Jest to chmiel o intrygującym zapachu cytrusów (cytryna, mandarynka), brzoskwini, moreli i gruszki.

W zestawie:

- 2,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 1,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,2kg słód dekstrynowy VIKING MALT
- 155g chmiel Zombie (5g +50g+100g)
- 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 kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness, przy założeniu 7% strat przy chmieleniu na zimno

Zawartość alkoholu	3,2% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	8,3 Blg
Kolor	6 EBC
Goryczka	25 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 3,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł)