

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/milkshake-marakuja-ipa-16-4blg-zestaw-surowcow-viking-malt-20l-p-1551.html>



Milkshake Marakuja IPA 16,4°Blg - zestaw surowców VIKING MALT 20l

Cena	146,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1551

Opis produktu

Milkshake IPA z Marakują szybko ugasi pragnienie. Bardzo lekkie, aksamitne, słodkie ale kwaśną, egzotyczną nutą marakui. W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,8kg płatki owsiane
- 0,8kg płatki pszeniczne
- 0,5kg laktoza
- 1,0kg puree z Marakuji
- 60g chmiel Mosaic (10g+50g)
- 50g chmiel Ekuanot
- Instrukcja warzenia

Dla 20l piwa:
Zawartość ekstraktu ze słodów i płatków około 14,5Blg
Zawartość ekstraktu ze słodów, płatków i laktozy (brzeczka podstawowa) około 15,6Blg
Zawartość ekstraktu ze słodów, płatków, laktozy i pulpy z marakuji około 16,4Blg

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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

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

Zawartość alkoholu	6,5% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	15,6 Blg
Kolor	9 EBC

Goryczka	10 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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