

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/session-ipa-12blg-zestaw-surowcow-10l-p-1443.html>



SESSION IPA 12°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	43,10 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1443

Opis produktu

Lekka session IPA 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:

- 2,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,2kg płatki jęczmienne
- 0,1kg glukoza
- 15g chmiel Chinook
- 15g chmiel Sabro
- 50g 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 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 7% strat z chmielenia na zimno:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)