

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-black-ipa-17l-browin-p-1057.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw na piwo - black IPA, 17L Browin

Cena brutto	109,00 zł
Cena netto	88,62 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406904
Kod producenta	406904
Kod EAN	5904816010442
Producent	Browin

Opis produktu

Black IPA lub jak ktoś woli Cascadian Dark Ale to amerykańska wariacja na temat IPA.

Pijąc piwo Black IPA z zamkniętymi oczami, odbędziemy wycieczkę zaczynając od przyjemnej goryczki, która ustępuje gorzkiej czekoladzie, na kawowym finiszu kończąc. Nie czekaj bierz się do fermentacji! Zrób swoje własne piwo i ciesz się jego smakiem

- **17 L Twojego piwa black IPA** - z tym zestawem przygotujesz 17 L własnego piwa o ciemnobrązowej barwie, z odpowiednią goryczką, posmakiem czekolady i kawy.
- **Zrobisz to prosto** - zmieszaj składniki i dodaj wodę. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Najwyższa jakość** - zarówno chmielone jak i niechmielone ekstrakty słodowe Coopers to produkty niezawierające konserwantów, z najlepszymi szczepami drożdży piwowskich.
- **W zestawie z ciemnym ekstraktem słodowym** - ekstrakt nadaje piękną, ciemną barwę i wzbogaca smak piwa kawowym aromatem.
- **Powód do dumy** - własne piwo przygotujesz taniej i na własnych zasadach.

Black IPA to piwo skomplikowane jak jego nazwa ponieważ w wolnym przekładzie Black India Pale Ale to Czarne indyjskie Jasne Ale. Styl stworzył Greg Noonan z Vermont w USA, gdyż chciał stworzyć piwo, które będzie rzeńskie i mocno nachmielone jak IPA ale czarne.

Teraz Ty również możesz stworzyć 17 L swojego black IPA i cieszyć się jego smakiem razem z przyjaciółmi. Przygotowanie Twojego ulubionego piwa to nic trudnego. Przekonaj się o tym już teraz!

Wybierz najwyższą jakość, którą zapewnią produkty Coopers. Bez konserwantów, z najlepszymi drożdżami piwowskimi.

Zrób to po swojemu i pochwal się swoim piwem. Twoje black IPA będzie równie dobre jak to komercyjne, a Ty zapłacisz za nie mniej.

Piwo black IPA jest raczej deserowe, choć amatorzy wyraźnych smaków będą uznawali je za wyjątkowo sesyjne.

Black IPA dobrze komponuje się ze zdecydowanymi smakami jak dojrzewające sery czy wędliny, steki oraz dania kuchni chińskiej czy wietnamskiej. Charakterystyczny finisz tego piwa będzie dobrze komponował się także z białą czekoladą, deserami z bakaliami oraz tiramisu.

Zalecany sposób podania piwa black IPA to szklanka typu nonic lub shaker

Zalecana temperatura podania to 8-12°C.

Zawartość ekstraktu: ok. 13 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 5,2%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 45

Barwa piwa: ciemnobrązowa do czarnej.

Przepis na piwo black IPA:

1. Sprzęt do robienia piwa dokładnie wypłucz przy użyciu OXI Turbo.
 2. Do szklanki wlej wodę o temp. ok. 28°C, a następnie dodaj do niej drożdże, umieszczone pod plastikowym wieczkiem puszki. Całość uwodnij przez 15 minut.
 3. Obie puszki pozbaw instrukcji, a następnie umieść je w gorącej wodzie na ok. 10 minut.
 4. Do garnka wlej ok. 2 L wody, a następnie doprowadź ją do wrzenia.
 5. Zawartość puszek wlej do garnka z wodą i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia się składników.
 6. Do wypłukanego pojemnika fermentacyjnego wlej 2 L zimnej wody oraz zawartość garnka, następnie całość uzupełnij wodą do 17 L objętości.
 7. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20°C, a następnie dodaj uwodnione drożdże i energicznie wymieszaj.
 8. Pojemnik szczelnie zamknij i zamontuj w nim rurkę fermentacyjną*.
- *Polecamy rurkę poziomą lub kątową, która pozwala obniżyć wysokość naczynia z nastawem, dzięki czemu łatwiej ustawisz je na półkach, regale czy jedno na drugim.
9. Fermentację prowadź przez ok. 21 dni, w temp. pokojowej.
 10. Po tym czasie, piwo zlej do butelek znad osadu. Do każdej butelki o pojemności 0,5 L dodaj 1 pastylkę Coopers Carbonation Drops lub 2,5 g cukru, następnie zamknij kapsłownicą. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.
 11. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

- hermetycznie zamknięty sól chmielony Diabło IPA1,3 kg oraz torebkę drożdży piwowskich,
- ciemny ekstrakt słodowy 1,5 kg,
- instrukcję przygotowania piwa.