

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-dry-stout-20l-p-2247.html>



Zestaw na piwo dry stout, 20L

Cena	91,00 zł
Numer katalogowy	P1-406903
Kod producenta	P1-406903
Kod EAN	5904816010435

Opis produktu

Dry stout lub jak ktoś woli Irish stout to wytrawne ciemne piwo, charakteryzujące się dużą pijalnością i palonym posmakiem, przypominającym kawę, pochodzącym od palonego jęczmienia. Dry stout to rześkie piwo o odświeżającym posmaku mrożonej kawy.

To niepowtarzalne piwo przygotujesz w prosty sposób sam! Zrób to po swojemu. Nie czekaj, fermentuj!

- **Aż 20 L Twojego piwa dry stout** - z tym zestawem przygotujesz 20 L piwa takiego jak lubisz, z orzeźwiającym aromatem kawy.
- **To proste** - zmieszaj składniki i dodaj wodę. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Wybierasz najwyższą jakość** - ekstrakty słodowe Coopers to najwyższa półka. Nie zawierają konserwantów, fermentowane są na najwyższej jakości drożdżach piwowskich.
- **Glukoza w zestawie** - łatwo przyswajalny cukier łagodzi i harmonizuje smak Twojego piwa.
- **Nie przepłacasz** - Twój własny dry stout kosztuje Cię mniej niż takie samo piwo ze sklepu. Umiesz liczyć więc nie przepłacaj!

Ten zestaw to wszystko czego potrzebujesz żeby stworzyć najlepszy, bo Twój, dry stout. To nic trudnego! Wystarczy, że przekonasz się raz, a już zawsze będziesz chciał pić tylko to piwo, które sam przefermentujesz.

Nasze produkty pozwolą Ci w prosto i ekonomicznie przygotować 20 L kraftowego piwa - takiego jak lubisz.

Coopers to najwyższa jakość dla wszystkich, którzy nie uznają kompromisów.

Piwo dry stout świetnie komponuje się z potrawami z grilla, bekonem i burgerami, ale także deserami tj. lody śmietankowe oraz brownie.

Zalecany sposób podania piwa dry stout to szklanka typu nonic lub typu shaker.

Zalecana temperatura podania to 8-10oC.

Zawartość ekstraktu: ok. 12 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 4,5%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 30

Barwa piwa: ciemnobrązowa do czarnej.

Przepis na piwo dry stout:

1. Sprzęt do robienia piwa dokładnie wypłucz przy użyciu Oxi Turbo.

-
2. Do szklanki wlej wodę o temp. ok. 28oC, a następnie dodaj do niej drożdże, umieszczone pod plastikowym wieczkiem puszki. Całość uwodnij przez 15 minut.
 3. Puzkę pozbaw instrukcji, a następnie umieść ją w gorącej wodzie na ok. 10 minut.
 4. Do garnka wlej ok. 2 L wody, a następnie doprowadź ją do wrzenia.
 5. Zawartość puszki wlej do garnka z wodą, dodaj 1 kg glukozy 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 20 L objętości.
 7. Temperaturę całości ustabilizuj do 18-20oC, 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. 14 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 Stout 1,7 kg oraz torebkę drożdży piwowarskich,
- glukoza 1 kg,
- instrukcję przygotowania piwa.