

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-imperial-stout-12-l-p-3295.html>



Zestaw na piwo imperial stout, 12 L

Numer katalogowy	BR-406909
Kod producenta	BR-406909
Kod EAN	5904816010473

Opis produktu

Imperial Stout to najmocniejsza wersja wszystkich stoutów.

To piwo o bardzo bogatym i złożonym aromacie słodowym, w którym wybijają się nuty kawy i czekolady, nuty palone oraz owocowe. Piwo to jest odpowiednie do starzenia w butelkach. Jego moc i kremowa tekstura nadają całości znamion luksusu i dystyngowania.

Jesteś wielbicielem piwa Imperial Stout, teraz w prosty sposób przygotować możesz je sam. Sprawdź koniecznie i zrób to po swojemu!

- **12 L piwa** - z zestawem przygotujesz 12 L ciemnego, imperialnego stouta, takiego jak lubisz.
- **Proste do zrobienia** - wystarczy, że zmieszasz wszystkie składniki z wodą i drożdżami i poddasz je fermentacji. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Wybierasz najwyższą jakość** - słady Coopers to najwyższej jakości koncentraty, bez dodatku konserwantów oraz specjalnie wyselekcjonowane drożdże piwowarskie.
- **W zestawie z ciemnym ekstraktem słodowym** - ten dodatek nadaje piwu głębszej ciemnej barwy i aromatu kawy.
- **Powód do dumy** - domowe piwo to satysfakcja dla podniebienia i kieszeni. Za tak przygotowane piwo zapłacisz mniej niż za analogiczne piwo kraftowe.

Piwo imperial stout to idealny wybór dla amatorów ciemnych piw słodowych. Decydując się na zakup zestawu na piwo imperial stout masz gwarancję najwyższej jakości składników, głębokiego smaku i idealnej barwy.

Sprawdź koniecznie, fermentacja piwa to nic trudnego. A efekty z pewnością Cię zachwycą. Nie przepłacaj, twórz piwo na własnych zasadach i miej je zawsze na wyciągnięcie ręki.

Ten zestaw to dobra propozycja dla cierpliwych, gdyż piwo Imperial Stout idealnie nadaje się do starzenia, które to nadaje mu smaki figowo-wiśniowe z dużą domieszką orzechowo-bakaliowych aromatów.

Nie zwlekaj, fermentuj i bądź gotowy z własnym piwem na sezon piwowarski.

Imperial stout to bardzo deserowe piwo. Genialnie komponuje się z nieskomplikowanymi deserami takimi jak biszkopt czy ciasta drożdżowe z owocami ale także intensywnymi potrawami mięsnymi jak gulasze czy duszone mięso.

Zalecany sposób podania tego piwa to kieliszek do czerwonego wina lub kieliszek typu snifter, a nawet kieliszki do koniaku.

Zalecana temperatura podania to 12-15oC.

Zawartość ekstraktu: ok. 20 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 8,8%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 50

Barwa piwa: czarna nieprzejrzysta z rubinowymi refleksami.

Przepis na domowe piwo Imperial 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 puszek. Całość uwodnij przez 30 minut.
 3. Obie puszeki pozabaw 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 12 L objętości.
 7. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20oC, a następnie dodaj uwodnione drożdże i energicznie wymieszaj, tak by powstała min. 3 cm piana na powierzchni brzezki.
 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. 28 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. Piwo możesz spożywać po miesiącu, ale ze względu na uzyskanie pełni smaku, rekomendujemy serwowanie po min. 6 miesiącach. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

- hermetycznie zamknięty sól chmielony Stout, 1,7 kg oraz torebkę drożdży piwowarskich,
- ciemny ekstrakt słodowy 1,5 kg,
- instrukcję przygotowania piwa.