



Zestaw na piwo jasne pełne, na 20 L

Cena	91,00 zł
Numer katalogowy	P1-406901
Kod producenta	P1-406901
Kod EAN	5904816010398

Opis produktu

Jasne pełne to jedno z najbardziej popularnych piw w Polsce, dostępnych w każdym sklepie. Choć BJCP nie uznaje jasnego pełnego za odrębny styl piwa, to w naszym kraju wiedzie ono prym.

Piwo jasne pełne to lager w stylu europejskim podobny w smaku jak czeska Destika czy niemiecki Helles. Jasne pełne ma charakter odświeżający i szybko gasi pragnienie.

Jeśli należysz do wielbicieli tego piwa spróbuj przygotować je sam. To naprawdę nic trudnego, a satysfakcja... bezcenna.

- **Oszczędność** - przygotowując własne domowe piwo na bazie ekstraktu wydasz mniej niż na analogiczne piwo w sklepie. To się opłaca!
- **Proste do przygotowania** - wystarczy zmieszać składniki, dodać wodę i przeprowadzić fermentację. Piwo przygotowywane z ekstraktów Coopers nie wymaga zacierania.
- **Najwyższa jakość składników** - brewikit Coopers to wysokiej jakości koncentrat z chmielonego słoju, bez dodatku konserwantów oraz specjalnie wyselekcjonowane drożdże.
- **W zestawie z glukozą** - ten łatwo przyswajalny cukier łagodzi i harmonizuje smak piwa, pozbawiając je ostrego, jabłkowego posmaku.
- **Aż na 20 L domowego piwa** - zestaw pozwala na przygotowanie 20 L jasnego pełnego piwa o wyśmienitym smaku, pianie, zapachu i barwie.

Zestaw na piwo jasne pełne to fantastyczny wybór dla każdego piwosza, który w prosty sposób może stać się także piwowarem. Domowe piwo na bazie koncentratu z chmielonego słoju marki Coopers z dodatkiem glukozy, to oszczędny sposób na przygotowanie aż 20 L ulubionego trunku i to z najwyższej jakości składników. Nie czekaj, fermentuj!

Jasne pełne to piwo "sesyjne" idealnie pasujące do popijania w zasadzie wszystkich potraw poza deserami.

Świetnie komponuje się z daniami z grilla oraz pizzą :)

Zalecany sposób podania to: wysoki pokal lub kufel z grubego szkła.

Zalecana temperatura podania: 6-8°C.

Zawartość ekstraktu: ok. 12 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 4,8%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 25

Barwa piwa: słomkowa do złotej

Przepis na domowe piwo jasne pełne:

-
1. Sprzęt do robienia piwa dokładnie wypłucz przy użyciu OXI Turbo.
 2. Do szklanki wlej wodę o temp. ok. 28C, a następnie dodaj do niej drożdże, umieszczone pod plastikowym wieczkiem puszki. Całość uwodnij przez 15 minut.
 3. Puzzkę 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 18-20C, 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 kapslownicą. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.
 11. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

- 1,7 kg hermetycznie zamkniętego słoju chmielonego Lager oraz torebkę drożdży piwowarskich,
- 1 kg glukozy.