

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-new-england-ipa-20-l-browin-p-1058.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw na piwo New England IPA, 20 L Browin

Cena brutto	122,00 zł
Cena netto	99,19 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406907
Kod producenta	406907
Kod EAN	5904816010428
Producent	Browin

Opis produktu

New England IPA czy jak kto woli Vermont IPA lub Hazy IPA to piwo ze wschodniego wybrzeża USA. To piwo bardzo pijalne, o ciemnożółtej a nawet pomarańczowej barwie, często nieprzejrzyste, mocno nachmielone na aromat, z charakterystyczną nutą owoców pestkowych i tropikalnych. Piwo to świetnie gasi pragnienie choć dodatek pszenicznego ekstraktu podwyższa odczucie pełni w ustach.

Konieczniesz przygotuj własne piwo new England IPA dokładnie takie jak lubisz!

- **20 L Twojego piwa New England IPA** - nasz zestaw umożliwi Ci przygotowanie aż 20 L Twojego ulubionego piwa, które zawsze będziesz miał pod ręką.
- **Ty zrobisz to najlepiej** - przygotowanie piwa jest bardzo proste zmieszaj składniki, dodaj wodę i drożdże. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Jakość przede wszystkim** - zarówno chmielone jak i niechmielone ekstrakty słodowe Coopers to produkty najwyższej jakości, niezawierające konserwantów, z najlepszymi szczepami drożdży piwowarskich.
- **W zestawie z pszenicznym ekstraktem słodowym** - ekstrakt wzbogaca smak piwa, podwyższa uczucie pełni w ustach.
- **Najlepszy powód do satysfakcji** - stworzenie własnego piwa to powód do dumy. Warto pochwalić się nim przed znajomymi.

New England IPA to styl piwa, który z łatwością przygotujesz w swoim domu korzystając z naszego zestawu.

Nie czekaj dłużej, sprawdź jak smakuje własnoręcznie zrobione przez Ciebie piwo New England IPA i zachwyć się jego aromatem i smakiem. 20 L piwa z najwyższej jakości składników to rarytas, którym warto umilić każdą imprezę.

Weź sprawę w swoje ręce i zacznij fermentować piwo. Ty zrobisz to najlepiej.

New England IPA idealnie komponuje się ze wszystkimi daniami na bazie ryb, zwłaszcza łososiem czy makrelą i nie skomplikowanymi sałatkami jak Cezar.

Zalecany sposób podania tego piwa to szklanka typu nonic czy shaker.

Zalecana temperatura podania to 7-10°C.

Zawartość ekstraktu: ok. 12 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 4,7%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 50

Barwa piwa: ciemnozłota do pomarańczowej.

Przepis na piwo new England 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 20 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. 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 Brew A IPA oraz torebkę drożdży piwowych,
- pszeniczny ekstrakt słodowy Wheat,
- instrukcję przygotowania piwa.