

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-new-england-ipa-20-l-p-3293.html>



## Zestaw na piwo New England IPA, 20 L

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-406907</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-406907</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816010428</b> |

### 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 ciemnozłotej 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.

Koniecznienie 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 piwowskich.
- **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 7-10oC.

**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. 28oC, 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 18-20oC, 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 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 słodu chmielonego Brew A IPA oraz torebkę drożdży piwowskich,
- pszeniczny ekstrakt słodowy Wheat,
- instrukcję przygotowania piwa.