

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-polish-ipa-20-l-browin-p-1046.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw na piwo polish IPA, 20 L Browin

Cena brutto	131,00 zł
Cena netto	106,50 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406908
Kod producenta	406908
Kod EAN	5904816010466
Producent	Browin

Opis produktu

Polish IPA to nasza rodzima interpretacja sztandarowego stylu dla piwnej rewolucji. Jak każda IPA, charakteryzuje się wyraźną i złożoną goryczką, ale poprzez dodatkowe etapy chmielenia na ciepło i zimno, aromaty chmielowe ziołowo-kwiatowe i cytrusowe stają się wielowymiarowe i wieloaspektowe, a każdy łyk to oddzielna historia. Koniecznie przygotuj to piwo i przekonaj się sam o jego niepowtarzalnym smaku.

- **Aż 20 L Twojego piwa** - z zestawem Polish IPA przygotujesz aż 40 butelek prawdziwie orzeźwiającego piwa. Takiego jak lubisz.
- **Prostsze niż myślisz** - stworzenie własnego piwa z naszym zestawem jest banalnie proste, wystarczy przefermentować wszystkie składniki, wodę, drożdże i chmiele. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Najwyższa jakość dla Ciebie** - naturalny chmielony ekstrakt marki Coopers, drożdże piwowarskie oraz chmiele to składniki gwarantujące najwyższą jakość.
- **W zestawie z glukozą i szlachetnymi chmielami** - glukoza harmonizuje smak piwa, pozbawiając je ostrego, jabłkowego posmaku, chmiele Lubelski i Perle nadają piwu charakterystyczne aromaty.
- **Olbrzymia satysfakcja** - przygotowanie własnego smacznego piwa to powód do dumy i podzielenia się nim ze znajomymi.

Lubisz piwo? Jeśli tak, to koniecznie spróbuj stworzyć je sam. To proste i zapewnia ogrom satysfakcji, której nie da się kupić w sklepie.

Z zestawem Polish IPA przygotujesz aż 20 L swojego piwa, które dzięki krótkiemu chmieleniu na gorąco szlachetnym chmielom Lubelskim zyskuje aromaty ziołowo-kwiatowe. Chmielenie na zimno szlachetną odmianą Perle wnosi dodatkowo aromaty cytrusowe z finiszem z białych owoców. Całość tworzy bardzo zbalansowaną i dosyć wytrawną kompozycję, a średnie do wysokiego wysycenie podwyższa pijalność piwa do absolutnego maksimum.

Przygotowanie własnego piwa to sposób na przyjemne spędzenie czasu zarówno podczas jego tworzenia, jak i degustacji. To również sposób na zaoszczędzenie pieniędzy. Weź sprawę w swoje ręce i zadbaj o to, co wlejesz do kufła.

Piwo Polish IPA wspaniale komponuje się z daniami z grilla, burgerami oraz domową pizzą.

Zalecany sposób podania tego piwa to wysoki pokal lub szklanka typu nonic.

Zalecana temperatura podania to 7-10°C.

Zawartość ekstraktu: ok. 11,5 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 4,6%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 60

Barwa piwa: jasnożółta do ciemnożółtej.

Przepis na piwo Polish 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. Puskę 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. Z chmielu Lubelskiego przygotuj tzw. herbatkę chmielową. Do wody o temp. ok. 90°C dodaj zawartość saszetki chmielu Lubelskiego, zamieszaj i zostaw na 10-15 min. Po tym czasie odfiltruj płyn, ostudź go i dodaj do pojemnika fermentacyjnego z brzezka.
 8. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20°C, a następnie dodaj uwodnione drożdże i energicznie wymieszaj.
 9. 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.
10. Fermentację prowadź przez ok. 14 dni, w temp. pokojowej.
 11. Woreczek do chmielenia wygotuj przez 10 min w wodzie, umieść w nim zawartość saszetki z chmielem Perle, następnie woreczek z chmielem wrzuć do pojemnika fermentacyjnego z piwem na okres 3 dni.
 12. 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.
 13. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

- hermetycznie zamknięty sól chmielony Brew A IPA 1,7 kg oraz torebkę drożdży piwowskich,
- glukozę 1 kg,
- chmiel Lubelski 30 g,
- chmiel Perle 30 g,
- worek do filtracji,
- instrukcję przygotowania piwa.