

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-polish-ipa-20-l-p-2251.html>



Zestaw na piwo polish IPA, 20 L

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 131,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-406908 |
| Kod producenta | P1-406908 |
| Kod EAN | 5904816010466 |

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 chmiel. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Najwyższa jakość dla Ciebie** - naturalny chmielony ekstrakt marki Coopers, drożdże piwowarskie oraz chmiel to składniki gwarantujące najwyższą jakość.
- **W zestawie z glukozą i szlachetnymi chmielami** - glukoza harmonizuje smak piwa, pozbawiając je ostrego, jabłkowego posmaku, chmiel 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 7-10C.

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. 28oC, 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. 90oC 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 18-20oC, 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 słód chmielony Brew A IPA 1,7 kg oraz torebkę drożdży piwowarskich,
- glukozę 1 kg,
- chmiel Lubelski 30 g,
- chmiel Perle 30 g,
- worek do filtracji,
- instrukcję przygotowania piwa.