
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.