

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-polish-ipa-20-l-p-3294.html>



## Zestaw na piwo polish IPA, 20 L

Numer katalogowy	<b>BR-406908</b>
Kod producenta	<b>BR-406908</b>
Kod EAN	<b>5904816010466</b>

### 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 zadбай 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 nachmielenia / 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 sól 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.