

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-polskie-chmielone-20-l-browin-p-1044.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw na piwo - polskie chmielone, 20 L Browin

Cena brutto	109,00 zł
Cena netto	88,62 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406905
Kod producenta	406905
Kod EAN	5904816010459
Producent	Browin

Opis produktu

Polskie chmielone to piwo będące wariacją na temat mocno chmielonego lagera. Styl ten będzie charakteryzował się zdecydowanym aromatem szlachetnego chmielu, który uwypukla się ziołowo-kwiatowymi akcentami oraz mocną korzenną i nieco herbacianą nutą. Propozycja dla wszystkich wielbicieli mocno chmielonych, jasnych piw.

Koniecznie przygotuj własne polskie chmielone i ciesz się jego smakiem!

- **20 L piwa takiego jak lubisz** - zestaw pozwala przygotować 20 L mocno chmielonego, jasnego piwa, które zawsze będzie pod ręką.
- **Proste w przygotowaniu** - wystarczy dodać wszystkie składniki, wodę, drożdże i rozpocząć fermentację. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Wybierasz najwyższą jakość** - składniki zestawu to naturalny chmielony ekstrakt marki Coopers, najwyższej jakości drożdże piwowarskie i dodatki fermentacyjne.
- **W zestawie z glukozą i szlachetnym chmielem** - glukoza harmonizuje smak piwa, pozbawiając je ostrego, jabłkowego posmaku, chmiel Lubelski nadaje piwu charakterystycznej goryczki.
- **Powód do dumy** - przygotowanie własnego piwa to ogromna satysfakcja.

Piwo polskie chmielone będzie skrajnie podobne do czeskich Pilsów i tak jak one należy do piw rześkich i idealnych do spędzania czasu w doborowym gronie znajomych. Chmiel Lubelski dodawany do zestawu jest naszą rodzimą odmianą chmielu szlachetnego, często wykorzystywaną przez browary komercyjne.

Dokładnie 20 L takiego piwa przygotujesz w prosty sposób z naszego zestawu na polskie chmielone.

Wypróbuj koniecznie to piwo charakteryzujące się chmielową goryczką i aromatem kwiatowym, ziołowym i ziemistym. Z pewnością zachwyci Cię jego smak i cena niższa od analogicznych piw kraftowych.

Piwa Coopers to najwyższa jakość składników i gwarancja udanego piwa. Nie czekaj, wypróbuj!

Piwo polskie chmielone można komponować w zasadzie ze wszystkimi typami posiłków, szczególnie dobrze pasuje do kuchni polskiej oraz dań na bazie wieprzowiny.

Zalecany sposób podania to wysoki pokal lub kufel z grubego szkła.

Zalecana temperatura podania to 6-8°C.

Zawartość ekstraktu: ok. 12 BLG

Maksymalne stężenie alkoholu: 4,5%

Stopień nachmienia / goryczy IBU: 33

Barwa piwa: słomkowa do złotej.

Przepis na piwo polskie chmielone:

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. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20°C, 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. Woreczek do chmienia wygotuj przez 10 min w wodzie, umieść w nim zawartość saszetki z chmielem, następnie woreczek z chmielem wrzuć do pojemnika fermentacyjnego z piwem na okres 3 dni.
11. 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.
12. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

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