

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-polskie-chmielone-20-l-p-3291.html>



## Zestaw na piwo - polskie chmielone, 20 L

Numer katalogowy	<b>BR-406905</b>
Kod producenta	<b>BR-406905</b>
Kod EAN	<b>5904816010459</b>

### 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.

Konieczniew 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 rzeńskich 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 6-8oC.

**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. 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. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20oC, 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 chmielenia 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 kapslownicą. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.
12. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Na zdrowie!

### **Zestaw zawiera:**

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