Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 21:07

Link do produktu: https://rafex.eu/brewkit-coopers-real-ale-p-203500.html



Brewkit Coopers Real Ale

Cena	**64,67 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX003313**
Kod EAN	**088119071012**
Producent	**Browin**

Opis produktu

1. Najwyższa jakość — zestaw zawiera wysokiej jakości koncentrat z chmielonego słodu, bez dodatku konserwantów oraz specjalnie wyselekcjonowane drożdże. Dzięki połączeniu tych składników samodzielnie zrobisz doskonałe piwo o charakterystycznym profilu.2. Łatwość wykonania — posiadając koncentrat Coopers, potrzebujesz jedynie podstawowego sprzętu, wody i substancji słodzącej, aby rozpocząć swoją przygodę z domowym piwowarstwem. 3. Doskonały smak i aromat, szlachetny kolor — Dzięki Brewkit Coopers Real Ale przygotujesz własne prawdziwe, jęczmienne piwo o pełnym, delikatnym smaku z owocową nutą, lekką goryczą i słynną trwałą pianą oraz złocistym kolorze. 4. To się opłaca! Koszty związane z tworzeniem domowego piwa na bazie koncentratów Coopers to inwestycja, która pozwoli Ci z dumą cieszyć się świetnym piwem – tak jak lubisz i kiedy chcesz. Wydasz mniej, niż kupując gotowe piwa, a wrażenia z degustacji własnego trunku będą bezcenne – także dla Twoich bliskich i przyjaciół.5. Wystarczy dla wszystkich — jedna puszka koncentratu pozwala na wykonanie 23 L doskonałego domowego piwa! Koncentrat Real Ale to produkt marki Coopers – dzieło najwyższej klasy australijskich specjalistów, którzy od pokoleń tworzą cenione na całym świecie brewkity – ekstrakty słodowe nachmielone, do samodzielnego wyrobu piwa. Dzięki kreatywnemu połączeniu receptur firmy Coopers z doświadczeniem firmy BROWIN, specjalizującej się m.in. w produkcji drożdży i asortymencie dla domowych mikrobrowarów, zrobienie własnego piwa jest teraz łatwiejsze niż kiedykolwiek. Koncentrat Real Ale umożliwia przygotowanie własnego, prawdziwego jęczmiennego złotego piwa o delikatnym, pełnym smaku z owocową nutą i lekką goryczką, a także słynna trwałą pianą. Wszystkie te cechy sprawiają, że koncentrat ten jest standardem dla domowych minibrowarów. Pod wieczkiem puszki z koncentratem znajdują się drożdże, co sprawia, że wykonanie domowego piwa jest nadzwyczajnie proste. Zestaw posiada wysokiej jakości słód, aromatyczny chmiel oraz specjalnie wyselekcjonowane drożdże. Koncentrat, sterylny sprzęt, woda oraz wybrana substancja słodząca — tylko tych produktów potrzebujesz, by wkrótce móc cieszyć się niezwykłym smakiem i aromatem domowego, złocistego trunku o wyrafinowanym charakterze. Degustacja w gronie rodziny czy przyjaciół stanie się Twoim powodem do dumy i umili imprezę nawet w większym gronie — jedna puszka Real Ale pozwoli Ci na przygotowanie 23 L wysokiej jakości domowego piwa.Trudność przygotowania: łatweBarwa piwa EBC: 230Stopień nachmielenia / goryczy IBU: 560Puszka zawiera: 1,7 kg hermetycznie zamkniętego słodu chmielonego, bez dodatku konserwantów (słód swoją konsystencją przypomina karmel/miód) oraz torebkę drożdży piwowarskich (umieszczoną pod wieczkiem).Maksymalne stężenie alkoholu: 5,2% Mniejsze dodatki cukru pozwolą Ci na uzyskanie lżejszego piwa!Sposób na oszczędność!Cena sprzętu to inwestycja w przyszłość — wszystkie niezbędne produkty: pojemnik do fermentacji, kapsle, kapslownica – to koszt ok. 200 zł. Oczywiście z czasem możesz rozwijać swoją pasję piwowarską, wchodząc na coraz bardziej profesjonalną ścieżkę i korzystając z dodatkowych produktów dedykowanych pasjonatom piwowarstwa. Wystarczy jednak minimalne, podstawowe wyposażenie, by móc cieszyć się zrobionym przez siebie piwem. Szczególnie polecamy nasz zestaw MIKROBROWAR 1 (406000), który jest świetnym pomysłem na prezent, ale również kompletnym zestawem startowym dla osoby chcącej rozpocząć przygodę z piwowarstwem.Ten wydatek bardzo szybko się zwróci, szczególnie że przygotowanie piwa z koncentratu jest bardziej opłacalne, niż zakup gotowego piwa w sklepie. Przykładowo przy zakupie koncentratów Coopers na 23 L piwa (średnia cena puszki: 70 zł) – koszt butelki 500 ml to 1,5 zł. Dodając cukier lub glukozę (co wpływa na lepszy smak piwa) – koszt ten wzrośnie do 2 zł. Nadal to jednak cena niższa lub zbliżona do najbardziej popularnych, zwykłych piw dostępnych w dużych dyskontach, w promocyjnych cenach od 2,5 do 3 zł. Pamiętaj również, że przyjemność z picia i dzielenia się domowym piwem z przyjaciółmi i rodziną jest... bezcenna! Dla osób lubiących bardziej wyszukane smaki i piwa kraftowe mamy koncentraty Amber Ale, Long Play IPA czy Diablo IPA, pozwalające przygotować do 8,5 L piwa. Są to już bardziej wyszukane rodzaje, często spotykane w rzemieślniczym piwowarstwie, do których można dodać również ekstrakty słodowe nachmielone w celu uzyskania jeszcze bardziej wyrazistego smaku. Koszt wykonania takiego piwa wynosi od 2 do 3 zł za butelkę 500 ml. Tymczasem promocyjne ceny tego typu piw w dyskontach wahają się od 6 do nawet kilkunastu złotych. Łatwo więc zauważyć, że dzięki pasji do domowego piwa jesteśmy w stanie nie tylko zaoszczędzić, ale również rozwijać swój piwowarski smak i

zachwycać innych degustacją coraz ciekawszych trunków.Jak przygotować własne domowe piwo?ZROBIENIE WŁASNEGO PIWA JEST BARDZO PROSTE I OPŁACALNE! WYSTARCZĄ 4 KROKI:ILE CZASU POTRZEBUJESZ?1. Wymieszanie wszystkich składników: ok. 20 minut.2. Odstawienie brzeczki: mniej więcej 7 dni.3. Butelkowanie: ok. 40 minut.A gdy piwo będzie gotowe i schłodzone – smakuj je do woli!Przepis na domowe piwo:1. Cały sprzęt dokładnie wypłucz przy użyciu pirosiarczynu potasu2. Do szklanki wlej wodę o temperaturze około 28 stopni, a następnie dodaj do niej drożdże spod wieczka. Całość uwodnij przez 15 minut.3. Puszkę pozbaw instrukcji, a następnie umieść ją w gorącej wodzie na około 10 minut.4. Do garnka wlej około 2 L wody, a następnie doprowadź ją do wrzenia.5. Zawartość puszki wlej do garnka z wodą i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia się brzeczki (karmelu).6. Do wypłukanego pojemnika wlej 2 L zimnej wody oraz zawartość garnka, a całość uzupełnij wodą do 23 L objętości.7. Temperaturę całości ustabilizuj do 24-26 stopni, a następnie dodaj drożdże i energicznie wymieszaj.8. Zamknij szczelnie pojemnik i zamontuj w nim rurkę fermentacyjną.9. Fermentację prowadź przez 7 - 10 dni.10. Piwo zlej do butelek, dodając 1 pastylkę Coopers Carbonation Drops na każdą butelkę o pojemności 0,5 L. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.11. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spróbowania!Sprawdz jak krok po kroku przygotować piwoPoznaj bliżej markę Coopers!I dowiedz się, jak proste w przygotowaniu jest australijskie piwo!Przeczytaj także nasz artykuł Zrób orzeźwiające piwo