

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/altbier-12-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1757.html>

## Altbier 12,6°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>32,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1757</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>bursztynowe</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>alt/koelsch, tradycyjne</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>

### Opis produktu

Klasyczny niemiecki, to piwo górnej fermentacji wywodzące się z Düsseldorfu o pięknej bursztynowej barwie. Chmielowo-słodowe, dobrze zbalansowane, pijalne.

Jest to piwo górnej fermentacji jednak często określane jako piwo hybrydowe - powinno być fermentowane neutralnymi drożdżami górnej fermentacji, ale w dolnym zakresie temperatury.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

#### W zestawie:

- 2,25kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,15kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- Chmiel Tradition 25g
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

**Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".**

#### Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,1% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,6 Blg
Kolor	26 EBC
Goryczka	27 IBU

---

Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	fermentacja w temp 15-18C

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 2,40 zł ), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł )