

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/altbier-12-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-687.html>

Altbier 12,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	58,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	687
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	alt/koelsch, tradycyjne
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe

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 neutralnym drożdżami górnej fermentacji, ale w dolnym zakresie temperatury.

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

W zestawie:

- 4,5kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- Chmiel Tradition 50g
- 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelny i potrzebujesz sładu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,1% obj.
Ekstrakt brzezki 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 (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)