Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

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**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**alt/koelsch, tradycyjne**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Klasyka piw niemieckich.

Altbier lub w skrócie Alt, to piwo górnej fermentacji wywodzące się z Düsseldorfu o pięknej bursztynowej barwie. Chmielowo-słodowe, dobrze zbalansowane, pijalne.

Jest to piwo górnej fermentacji jednak często określne 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 słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany 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 (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)