

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/american-amber-ale-13-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-706.html>



American Amber Ale 13,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	81,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	706
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Piwo o pięknej bursztynowej barwie i cytrusowym zapachu amerykańskich chmieli. W piwie tym współgrają posmaki karmelowe z nutami nowofalowych chmieli.

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

W zestawie:

- 4,0kg sód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg sód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,3kg sód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 0,1kg jęczmień prażony VIKING MALT
- 20g chmiel Columbus
- 90g chmiel Cascade (30g+60g)
- 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".

Sódy z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewnes:

Zawartość alkoholu	5,6% obj.
Ekstrakt brzożczki podstawowej	13,6 Blg
Kolor	25 EBC
Goryczka	38 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)