

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/american-porter-robust-porter-15-2blg-zestaw-surowcow-10l-p-1353.html>



American Porter / Robust Porter 15,2°Blg- zestaw surowców 10l

Cena	53,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1353
Producent	Homebrewing.pl
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Dodatki	bez dodatków
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	tak
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, portery i stouty

Opis produktu

Amerykańska wersja portera angielskiego, mocniejsza, bardziej wyrazista o wyraźnej goryczce i aromacie będącym połączeniem owocowych, cytrusowych nut amerykańskich chmieli i bogatych nut czekolady, karmelu, kawy.

W zestawie:

- 2,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,75kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,15kg słód karmelowy 600 VIKING MALT
- 0,15kg słód barwiący VIKING MALT
- 15g chmiel Columbus
- 25g chmiel Centennial
- 50g chmiel Mosaic
- 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-warzelnym i potrzebujesz sładu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	6,3% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	15,2 Blg
Kolor	62 EBC
Goryczka	42 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociątek (+ 4,00 zł)