

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/american-porter-robust-porter-15-2blg-zestaw-surowcow-20l-p-717.html>



American Porter / Robust Porter 15,2°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	102,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	717
Producent	Homebrewing.pl
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Dodatki	bez dodatków
Styl	nowofalowe, portery i stouty
Poziom trudności	średnio trudne
Chmieniecie na zimno	tak
Goryczka	wysoka (40+ IBU)

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:

- 4,0kg sład pale ale VIKING MALT
- 1,5kg sład monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,3kg sład karmelowy 600 VIKING MALT
- 0,3kg sład barwiący VIKING MALT
- 30g chmiel Columbus
- 50g chmiel Centennial
- 100g 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 sład 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 brzożki podstawowej	15,2 Błg
Kolor	62 EBC
Goryczka	42 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)