

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/australian-galaxy-rye-ale-13-5blg-zestaw-surowcow-viking-malt-20l-p-1151.html>



Australian GALAXY Rye Ale 13,5°Blg - zestaw surowców VIKING MALT 20l

Cena	84,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1151
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	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, amerykańskie IPA i APA
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	jasne

Opis produktu

Super aromatyczne, jasne, lekkie piwo o zbalansowanej goryczce. Jedwabiste, gęste dzięki użyciu słodu żytniego.

Single hop - czyli chmielone tylko jedną odmianą chmielu- bardzo cenioną australijską Galaxy.

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

W zestawie:

- Słód pilznerski VIKING MALT 3kg
- Słód żytni VIKING MALT 2kg
- Chmiel Galaxy 60g (15g+15g+30g)
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

Zestaw zawiera sporo słodu żytniego i płatków żytnich, co może stwarzać problemy przy filtracji zacieru. Przed zakupem upewnij się, że Twój filtrator poradzi sobie z takim zasypem. Polecam też lekturę artykułu na blogu [Warunki poprawnej filtracji i wysładzania zacieru](#)

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:

Zawartość alkoholu (ABV)	5,5 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Kolor	9 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	górna

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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