

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/bawarskie-ciemne-munich-dunkel-13-7blg-zestaw-surowcow-20l-p-715.html>



## Bawarskie Ciemne / Munich Dunkel 13,7°Blg- zestaw surowców 20l

Cena	<b>65,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>715</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>

### Opis produktu

Ciemne, słodowe, lekko słodkie, pełne, sycące, łagodne piwo wywodzące się z Bawarii.

#### W zestawie:

2,0kg sól pilzneński VIKING MALT  
2,0kg sól monachijski jasny VIKING MALT  
1,0kg sól monachijski ciemny VIKING MALT  
0,2kg sól czekoladowy ciemny VIKING MALT  
30g chmiel Tradition  
50g chmiel Spalt Select  
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 sól samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

---

Zawartość alkoholu	5,6 % obj.
Ekstrakt brzozy podstawowej	13,7 Błg
Kolor	38 EBC
Goryczka	24 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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