

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/bawarskie-ciemne-munich-dunkel-13-7blg-zestaw-surowcow-25l-p-2123.html>



## Bawarskie Ciemne / Munich Dunkel 13,7°Blg- zestaw surowców 25l

Cena	<b>86,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>715</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>

### Opis produktu

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

#### W zestawie:

2,5kg sól pilzneński VIKING MALT  
2,5kg słód monachijski jasny VIKING MALT  
1,25kg słód monachijski ciemny VIKING MALT  
0,25kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT  
38g chmiel Tradition  
63g 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 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

---

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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