

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-dark-strong-ale-quadrupel-24blg-zestaw-surowcow-20l-p-1281.html>

Belgian Dark Strong Ale / Quadrupel 24°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	103,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1281
Producent	Homebrewing.pl
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)

Opis produktu

Belgian Dark Stron Ale jest najmocniejszym piwem warzonym przez klasztory Belgii, znacznie mocniejszym i nieco ciemniejszym zarówno od Tripla jak i od Dubbla. Przez piwowarów zza oceanów określane jako Quadrupel lub częściej Quad.

Piwo o bardzo wysokiej zawartości alkoholu, ale tak ukrytego że nieświadomi piwosze orientują się dopiero po czasie, że piwo dosłownie i w przenośni zwala z nóg. Bardzo złożony bukiet smakowo-zapachowy, z akcentem położony raczej na nuty pochodzące od słołu – opiekane, karmelowe, tostowe, suszonych, ciemnych owoców. O pięknej miedzianej barwie i czapie gęstej kremowej piany. Rewelacyjnie prezentuje się w szerokich gobletach, sniferach lub smuklejszych tulipach.

W zestawie:

- 4,0kg słołu wiedeński VIKING MALT
- 4,0kg słołu pilzneński VIKING MALT
- 0,4kg słołu cookie VIKING MALT
- 0,1kg słołu czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,5kg belgijski brązowy cukier kandyzowany

- 50g chmiel Challenger
- 30g chmiel Saaz
- 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".

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

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"

Dokładny opis stylu Quadrupel, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	11% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	24 Blg
Kolor	30 EBC
Goryczka	25 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 35l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 7,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 7,00 zł)