

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-dark-strong-ale-quadrupel-24blg-zestaw-surowcow-viking-malt-10l-p-1339.html>



Belgian Dark Strong Ale / Quadrupel 24°Blg - zestaw surowców VIKING MALT 10l

Cena	57,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1339
Producent	Homebrewing.pl
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Chmielenie 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 słodu – 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:

- 2,0kg słód wiedeński VIKING MALT
- 2,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,2kg słód cookie VIKING MALT
- 0,05kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,25kg belgijski brązowy cukier kandyzowany
- 25g chmiel Challenger
- 15g 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 dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

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

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	11% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	24 Błg
Kolor	30 EBC
Goryczka	25 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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