

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	49,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1339

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 sód wiedeński VIKING MALT
- 2,0kg sód piłznerski VIKING MALT
- 0,2kg sód cookie VIKING MALT
- 0,05kg sód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,25kg belgijski brązowy cukier kandyzowany
- 25g chmiel Challenger
- 15g chmiel Saaz
- instrukcja warzenia

Każdy surowiec jest bezpiecznie pakowany osobno.
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](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu wydajności zacierania 80%:

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. 20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł)