

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	<b>57,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1339</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Zawartość alkoholu	<b>mocne (powyżej 7%)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, belgijskie</b>
Poziom trudności	<b>wymagające</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>bursztynowe</b>

### 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 )