

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-dubbel-17-5-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1113.html>



Belgian Dubbel 17,5° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	166,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1113
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów
Wielkość warki	20l
Chmilenie na zimno	nie
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna

Opis produktu

Piwo mocne, treściwe o umiarkowanej goryczce i bogatym aromacie suszonych owoców. Jego czerwonawy kolor pięknie prezentuje się w pokalach. Ze względu na rozgrzewający charakter polecamy do sączenia w czasie długich jesiennych i zimowych wieczorów.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "BELGIAN DUBBEL 17,5Blg" wchodzi:

- 1,7kg ekstrakt słodowy bursztynowy
- 1,7kg ekstrakt słodowy jasny
- 1,2kg ekstrakt słodowy bursztynowy
- 500g brązowego cukru kandyzowanego
- 30g granulatu chmielu Sybilla
- 30g granulatu chmielu Styrian Golding
- Instrukcja warzenia

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.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	7,5% obj
Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej	17,5 Blg
Goryczka	16 IBU
Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów