

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-dubbel-19-4blg-zestaw-surowcow-10l-p-1361.html>

Belgian Dubbel 19,4°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	52,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1361
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	10l

Opis produktu

Dubbel to piwo którego korzenie sięgają średniowiecznych zakonów. 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.

W zestawie:

- 2,0kg sód pilzneński VIKING MALT
- 1,0kg sód wiedeński VIKING MALT
- 0,15kg sód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,15kg sód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 15g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 15g chmiel Spalt Select
- 250g belgijski ciemny cukier kandyzowany
- 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 Belgian Dubbel, 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	8,4% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	19,4 Blg
Kolor	25 EBC
Goryczka	22 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)