Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 01:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/belgian-dubbel-19-4blg-zestaw-surowcow-25l-p-2117.html



# Belgian Dubbel 19,4°Blg - zestaw surowców 25l

| | |
|---|---|
| Cena | **118,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **709** |
| Producent | **Homebrewing.pl** |
| Wielkość warki | **25l** |
| Poziom trudności | **średnio trudne** |
| Ze słodów / z ekstraktów | **ze słodów** |
| Styl | **tradycyjne, belgijskie** |
| Dodatki | **bez dodatków** |
| Goryczka | **niska (0-20 IBU)** |
| Zawartość alkoholu | **mocne (powyżej 7%)** |
| Barwa | **bursztynowe** |
| Chmielenie na zimno | **nie** |
| Fermentacja | **górna** |

## 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:**

- 5,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 2,5kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,38kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,38kg słód karmelowy czerwony VIKING MALT

- 38g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 38g chmiel Spalt Select
- 625g 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.

***Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.***

*Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

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

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

Dokładny opis stylu Belgian Dubbel, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

| | |
|---|---|
| Zawartość alkoholu | 8,4% obj. |
| Ekstrakt brzeczki podstawowej | 19,4 Blg |
| Kolor | 25 EBC |
| Goryczka | 22 IBU |
| Fermentacja | górna |
| dodatkowe uwagi | - |

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie**: Nie , Tak (+ 8,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 8,00 zł )