

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 11:31

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
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Dubbel, to piwo którego korzenie sięgają średniowiecznych zakonów. Piwo mocne, treściwe o umiarkowanej goryczce i bogatym aromacie suszonych owoców. Jego czerwony 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)