

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-pale-ale-12-2blg-zestaw-surowcow-25l-p-2100.html>

Belgian Pale Ale 12,2°Blg - zestaw surowców 25l

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Cena | 88,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 688 |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Fermentacja | górna |
| Barwa | bursztynowe |
| Goryczka | średnia (21-40 IBU) |
| Styl | tradycyjne, belgijskie |
| Poziom trudności | łatwe |
| Chmieniecie na zimno | nie |
| Zawartość alkoholu | pełne (4,5 - 7 %) |
| Dodatki | bez dodatków |
| Ze sódów / z ekstraktów | ze sódów |
| Wielkość warki | 25l |

Opis produktu

Belgijskie piwo o słodowym i pełnym smaku, oraz delikatnie kwiatowym aromacie. Jedno z lżejszych piw Ale z okolic Antwerpii i Brabancji, do codziennego spożycia.

W zestawie:

- 3,75kg sód pilzneński VIKING MALT
- 1,25kg sód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,375kg sód cookie VIKING MALT
- 0,375kg sód karmelowy 150 VIKING MALT
- 38g chmiel Challenger
- 38g 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".

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 | 4,9% obj. |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 12,2 Blg |
| Kolor | 17 EBC |
| Goryczka | 28 IBU |

| | |
|-----------------|-------|
| Fermentacja | górna |
| dodatkowe uwagi | - |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)