Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/belgian-saison-14-9blg-zestaw-surowcow-10l-p-1782.html



Belgian Saison 14,9°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**41,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1782**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**saison, belgijskie**
Dodatki	**inne**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Niegdyś sezonowe piwo warzone w Walonii, francuskojęzycznej części Belgii z przeznaczeniem do spożycia podczas żniw. Niezwykle aromatyczne, dzięki zastosowaniu specjalnych szczepów drożdży i fermentacji w wysokiej temperaturze. Wytrawne i wysoko nasycone dwutlenkiem węgla dzięki czemu sprawia wrażenie bardzo orzeźwiającego.

W zestawie:

- 2,0 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,5 kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,1 kg słód bursztynowy VIKING MALT
- 0,2 kg płatki owsiane
- 15 g curacao
- 15 g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 15 g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- 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 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"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	6,2% obj.

Ekstrakt brzeczki podstawowej	14,9 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)