

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-saison-14-9blg-zestaw-surowcow-20l-p-701.html>

Belgian Saison 14,9°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	76,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	701
Producent	Homebrewing.pl
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Barwa	jasne
Chmieniecie na zimno	nie
Fermentacja	górna
Wielkość warki	20l
Poziom trudności	łatwe
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Styl	saison, belgijskie
Dodatki	inne

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:

- 4,0 kg sód pilzneński VIKING MALT
- 1,0 kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 0,2 kg sód bursztynowy VIKING MALT
- 0,4 kg płatki owsiane
- 30g curacao
- 30g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 30g 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 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	6,2% obj.
--------------------	-----------

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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