

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	65,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	701

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 słód pilzneński VIKING MALT
- 1,0 kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,2 kg słód bursztynowy VIKING MALT
- 0,4 kg płatki owsiane
- 30g curacao
- 30g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 30g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- Instrukcja warzenia

Każdy surowiec jest bezpiecznie pakowany osobno.
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".

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu wydajności zacierania 80%:

Zawartość alkoholu	6,2% obj.
Ekstrakt brzezczy podstawowej	14,9 Blg
Kolor	10 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł)