

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-saison-14-9blg-zestaw-surowcow-25l-p-2110.html>

## Belgian Saison 14,9°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>96,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>701</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>
Styl	<b>saison, belgijskie</b>
Dodatki	<b>inne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Fermentacja	<b>górna</b>

### 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:

- 5,0 kg sład pilzneński VIKING MALT
- 1,25 kg sład pszeniczny VIKING MALT
- 0,25 kg sład bursztynowy VIKING MALT
- 0,5 kg płatki owsiane
- 38g curacao
- 38g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 38g 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

*Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociątek"*

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 (+ 5,60 zł ), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł )