

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

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)