Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 16:17

Link do produktu: https://homebrewing.pl/belgian-tripel-19-1-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1141.html



Belgian Tripel 19,1° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**144,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1141**
Producent	**Homebrewing.pl**
Zawartość alkoholu	**mocne (powyżej 7%)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów**
Styl	**tradycyjne, belgijskie**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**

Opis produktu

Tripel to bardzo mocne, rozgrzewające, aromatyczne piwo wywodzące się z belgijskich klasztorów Trapistów. Idealne do sączenia w długie jesienne i zimowe wieczory.

Warto uwarzyć je wcześniej i poleżakować kilka miesięcy.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "BELGIAN TRIPEL 19,1Blg" wchodzi:

- 3 x1,7kg ekstrakt płynny jasny
- 500g białego cukru kandyzowanego
- 50g chmiel Tradition
- 50g chmiel Saaz
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,3% obj
Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej	19,1 Blg
Goryczka	24 IBU
Ilość piwa z zestawu	20l
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów