

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-tripel-19-1°Blg-zestaw-surowcow-10l-p-1794.html>



Belgian Tripel 19,1°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	47,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1794
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Mocne, jasne, ale też bardzo złożone w smaku i aromacie piwo wywodzące się z belgijskich klasztorów.

W zestawie:

- 2,5kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,15kg słód cookie VIKING MALT
- 0,4kg płatki pszeniczne
- 0,35kg belgijski jasny cukier kandyzowany
- 15g chmiel lunga POLISHHOPS
- 15g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- Instrukcja warzenia

Opis stylu, jego historię, porady dotyczące zacierania, chmienia, fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

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".

Jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak"

-pod kociótek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,3% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	19,1 Blg
Kolor	11 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 3,20 zł), Tak - pod kociótek (+ 3,20 zł)