

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-tripel-19-1°Blg-zestaw-surowcow-20l-p-1629.html>



Belgian Tripel 19,1°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	91,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1629
Producent	Homebrewing.pl
Styl	tradycyjne, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)

Opis produktu

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

W zestawie:

- 5,0kg sód pilzneński VIKING MALT
- 0,3kg sód cookie VIKING MALT
- 0,8kg płatki pszeniczne
- 0,7kg belgijski jasny cukier kandyzowany
- 30g chmiel lunga POLISHHOPS
- 30g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- Instrukcja warzenia

Opis stylu, jego historię, porady dotyczące zacierania, chmielenia, 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 suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak - pod kociołek"

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 (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)