

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/bock-kozlak-tradycyjny-18-7blg-zestaw-surowcow-20l-p-863.html>



Bock / Koźlak Tradycyjny 18,7°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	76,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	863
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	dolna
Barwa	bursztynowe

Opis produktu

Koźlak to idealne piwo do degustowania w długie jesienne i zimowe wieczory. Rozgrzewające, o cudownym zapachu świeżo pieczonego chleba i lekko prażonego ziarna. O słodkim, ale nie męczącym smaku i pięknej ciemnobursztynowej barwie z rubinowymi refleksami.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 4,0kg sód monachijski jasny VIKING MALT
- 2,0kg sód wiedeński VIKING MALT
- 1,0kg sód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,2kg sód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 50g chmiel Tradition
- Instrukcja warzenia

Dokładny opis stylu Bock wraz ze wskazówkami dotyczącymi doboru surowców, sposobu zacierania, chmienia i filtracji znajdziesz na [naszym blogu](#).

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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,1% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	18,7 Błg
Kolor	28 EBC
Goryczka	22 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)