

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/christmas-ale-piwo-swiateczne-16-8blg-zestaw-surowcow-20l-p-1564.html>

Christmas Ale / Piwo Świąteczne 16,8°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	78,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1564
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	przyprawy
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Mocne, ciemne, rozgrzewające piwo o bogatym aromacie przypraw korzennych i cytrusów, idealne piwo na długie, zimowe wieczory.

W zestawie:

5,0kg słód pale ale VIKING MALT
0,5kg słód monachijski jasny VIKING MALT
0,4kg płatki jęczmienne
0,25 słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
0,25kg jęczmień prażony VIKING MALT
50g chmiel Sybilla
30g chmiel Oktawia
Autorski zestaw przypraw (suszone owoce cytrusowe, przyprawy korzenne)
Instrukcja warzenia

Każdy surowiec jest bezpiecznie pakowany osobno.
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.

Nie musisz zastanawiać się zbyt długo nad doбором drożdży, grają one tutaj rolę drugoplanową. Możesz wykorzystać zarówno neutralne, czy lekko estrowe drożdże do piw angielskich lub amerykańskich lub też bardziej "charakterne" drożdże do piw

belgijskich.

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	7,1% obj.
Ekstrakt brzezczki podstawowej	16,8 Blg
Kolor	67 EBC
Goryczka	25 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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