Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 00:24

Link do produktu: https://homebrewing.pl/coffee-milk-stout-14-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1563.html



Coffee Milk Stout 14° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**147,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1563**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, steeping**
Styl	**tradycyjne, brytyjskie**
Dodatki	**lakoza, kawa**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Słodki, mleczny stout do którego dodaliśmy aromatyczną brazylijską kawę Yellow Bourbon z rzemieślniczej palarni Tommy Cafe. Ciemne piwo, o kremowej konsystencji, ciekawym kawowo-czekoladowym aromacie wnoszonym przez palone ziarno jęczmienia oraz kawę, a także lekko słodkim smaku pochodzącym z dodatku laktozy jest piwnym odpowiednikiem kawy z mlekiem.

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 "Coffee Milk Stout 14Blg" wchodzi:

- 30g granulat chmielu lunga
- 250g kawa Brazylia Yellow Bourbon TOMMY CAFE
- 500g laktoza
- 250g jęczmień palony śrutowany
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny ciemny
- siateczka do namaczania
- instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa

znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	4,9 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	35 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów