

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/cytrynowe-ale-12-2blg-zestaw-surowcow-20l-p-2430.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Cytrynowe Ale 12,2°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	88,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, owocowe
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	owoce
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie

Opis produktu

Cytrynowe Ale - orzeźwiająca, lekkie piwo. Dzięki użyciu soku z cytryny piwo idealnie gasi pragnienie. Nuty cytrynowe zostały wzmocnione nowofalowym chmielem Książęcym od PolishHop wnoszącym aromaty czerwonej pomarańczy, moreli i kokosa.

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

W zestawie:

- 3,0kg sód pale ale VIKING MALT
- 1,0kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 0,5kg sód dekstrynowy VIKING MALT
- 1,5l sok z cytryny 100% NFC
- 60g chmiel Książęcy POLISHHOPS (10g+50g)

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".

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzożczki podstawowej	12,2 Blg
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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