Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 19:00

Link do produktu: https://homebrewing.pl/czarne-schwarzbier-12-6-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-2183.html



Czarne / Schwarzbier 12,6° Blg- zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**113,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, steeping**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**

Opis produktu

Piwo Czarne / Schwarzbier to wytrawny, intensywny w aromacie i smaku lager, z zaznaczoną dość dobrze chmielową goryczką i nutą paloną.

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.

Zestaw surowców do warzenia piwa Schwarzbier zawiera

- 2 x 1,7kg ekstrakt słodowy jasny
- 250g słód czekoladowy jasny Viking Malt (śrutowany)
- 250g słód palony Viking Malt (śrutowany)
- 15g chmiel Magnum
- 50g chmiel Hallertauer Mittelfruh (25g +25g)
- siateczka do namaczania słodów
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,1% obj
Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej	12,6 Blg
Goryczka	28 IBU
Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	dolna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów