

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/czeski-tmavy-lezak-bohemskie-ciemne-12-2blg-zestaw-surowcow-10l-p-1360.html>



Czeski Tmavý Ležák (Bohemskie ciemne) 12,2°Blg zestaw surowców 10l

Cena	34,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1360
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	dolna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Piwo bardzo często serwowane w czeskich pubach i minibrowarach, zdobywające i u nas coraz większą popularność.

Piwo o ciemnej (ale nie czarnej) barwie, dość lekkie, słodowe, z wyczuwalnymi aromatami karmelowymi, orzechowymi, kawowymi pochodzącymi od użytych ciemnych słodów oraz przepięknym aromatem czeskich odmian chmielu z okolic Žateca. Piwo lekkie, sesyjne.

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

W zestawie:

- 2,0kg sól pilzneński VIKING MALT
- 0,15kg sól czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,15kg sól karmelowy 300 VIKING MALT
- 15g chmiel Premiant
- 25g chmiel Žatecki (Saaz)
- Instrukcja warzenia

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 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	4,9% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12,2 Blg
Kolor	51 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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