

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dark-saison-13blg-zestaw-surowcow-10l-p-2452.html>

Dark Saison 13°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	41,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Barwa	ciemne
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Chmelenie na zimno	nie
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	saison, belgijskie
Poziom trudności	średnio trudne

Opis produktu

Dark saison, to ciemniejsza wersja tradycyjnego saisona. Piwo jest wytrawne, mocno wysyczone dwutlenkiem węgla. Aromaty przyprawowe i owocowe pochodzące z procesu fermentacji uzupełnione są przyprawowymi nutami słołu żytniego oraz czekoladowo-kawowymi akcentami ciemnych słodów. Całość uzupełnia przyjemna, dość wysoka goryczka i owocowo-goździkowy aromat chmielu Sybilla

W zestawie:

- 1,5 kg sód pale ale VIKING MALT
- 0,35 kg sód wiedeński VIKING MALT
- 0,35 kg sód żytni VIKING MALT
- 0,15 kg sód kawowy VIKING MALT
- 0,15 kg sód czekoladowy VIKING MALT
- 15g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 25g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- 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 słołu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,3% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	13,0 Blg
Kolor	48 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)