Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/dark-saison-13blg-zestaw-surowcow-20l-p-2451.html



Dark Saison 13°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**78,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**saison, belgijskie**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

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

W zestawie:

- 3,0 kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,7 kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,7 kg słód żytni VIKING MALT
- 0,25 kg słód kawowy VIKING MALT
- 0,25 kg słód czekoladowy VIKING MALT
- 30g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 50g 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"
Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)