

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
Chmieniecie na zimno	nie
Fermentacja	górna

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 słodu żytniego oraz czekoladowo-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 brzezki 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)