

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dark-saison-13blg-zestaw-surowcow-25l-p-2453.html>

Dark Saison 13°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	95,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	25l
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 siodu żytniego oraz czekolodowo-kawowymi akcentami ciemnych sódów. Całość uzupełnia przyjemna, dość wysoka goryczka i owocowo-goździkowy aromat chmielu Sybilla

W zestawie:

- 3,7 kg sód pale ale VIKING MALT
- 0,9 kg sód wiedeński VIKING MALT
- 0,9 kg sód żytni VIKING MALT
- 0,3 kg sód kawowy VIKING MALT
- 0,3 kg sód czekoladowy VIKING MALT
- 38g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 63g 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 siodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz siodu 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 (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)