

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

## Dark Saison 13°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>95,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>saison, belgijskie</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>

### 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 sładów żytniego oraz czekoladowo-kawowymi akcentami ciemnych sładów. Całość uzupełnia przyjemna, dość wysoka goryczka i owocowo-goździkowy aromat chmielu Sybilla

#### W zestawie:

- 3,7 kg sład pale ale VIKING MALT
- 0,9 kg sład wiedeński VIKING MALT
- 0,9 kg sład żytni VIKING MALT
- 0,3 kg sład kawowy VIKING MALT
- 0,3 kg sład 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładów ześrutowanych standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładów ześrutowanych 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 kociółek (+ 6,40 zł )