

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dry-stout-11-3blg-zestaw-surowcow-10l-p-1771.html>

## Dry Stout 11,3°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>35,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1771</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>sesyjne (poniżej 4,5%)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>portery i stouty</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>

### Opis produktu

Prawdziwe irlandzkie ciemne piwo o smaku palonej kawy i czekolady. Oczywiście piękna beżowa piana jest elementem stałym i nieodłącznym. Piwo, które idealnie gasi pragnienie.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

#### W zestawie:

- 1,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,25kg jęczmień palony VIKING MALT
- 0,4kg płatki jęczmienne
- 15g chmiel Challenger
- 15g chmiel Fuggles
- 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 kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,5% obj.
Ekstrakt brzezczy podstawowej	11,3 Blg

---

Kolor	55 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 2,40 zł ), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł )