

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dry-stout-11-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-703.html>

Dry Stout 11,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	66,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	703
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	portery i stouty
Poziom trudności	łatwe

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:

- 3,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg jęczmień palony VIKING MALT
- 0,8kg płatki jęczmienne
- 30g chmiel Challenger
- 30g 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,4% obj.
--------------------	-----------

Ekstrakt brzezki podstawowej	11,3 Blg
Kolor	55 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociotek (+ 4,00 zł)