

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dunkel-weizen-ciemne-pszeniczne-13blg-zestaw-surowcow-10l-p-690.html>



Dunkel Weizen (ciemne pszeniczne) 13°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	37,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	690
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, pszeniczne
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Piwo pszeniczne w stylu bawarskim o wspaniałej pianie, niepowtarzalnym smaku i zapachu bananowo-goździkowym. Odmiana dunkel charakteryzuje się ciemniejszą barwą i większą treściwością.

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

W zestawie:

- 1,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 1,25kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 100g słód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 100g słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- Chmiel Spalt Select 20g (10+10g)
- Instrukcja warzenia

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"

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,3% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	13 Blg
Kolor	41 EBC
Goryczka	11 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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