

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/dunkel-weizen-ciemne-pszeniczne-13blg-zestaw-surowcow-20l-p-1760.html>



Dunkel Weizen (ciemne pszeniczne) 13°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	68,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1760
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, pszeniczne
Poziom trudności	łatwe
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l

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:

- 2,0kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 2,5kg sód monachijski jasny VIKING MALT
- 200g sód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 200g sód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- Chmiel Spalt Select 40g (20+20g)
- 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 srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)