Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 18:03

Link do produktu: https://homebrewing.pl/egzotic-saison-13-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1273.html



Egzotic Saison 13° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**116,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1273**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów**
Styl	**saison, belgijskie**
Dodatki	**inne, przyprawy**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Nowa odsłona tradycyjnego saisona - jasnobursztynowe piwo, o wyraźnej goryczce z mocnym aromatem przyprawowo-owocowym, za który odpowiedzialne są amerykańskie chmiele oraz przyprawy - aframon madagaskarski, trawa cytrynowa, kolendra.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością, a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "EGZOTIC SAISON 13Blg" wchodzi:

- 30g granulatu chmielu Mosaic
- 10g granulatu chmielu Citra
- 300g glukozy
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny bursztynowy
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 10g kolendry
- 5g aframonu madagarskiego
- 15g trawy cytrynowej
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	5,9 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	22 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów