

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
Chmienie na zimno	nie
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	saison, belgijskie
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Dodatki	inne, przyprawy
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów
Wielkość warki	20l

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 madagaskarskiego
- 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