

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/el-dorado-wheat-13blg-zestaw-surowcow-20l-p-1694.html>



El Dorado Wheat 13°Blg - Zestaw surowców 20l

Cena	76,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1694
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, pszeniczne
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górna
Barwa	jasne

Opis produktu

El Dorado Wheat to piwo tropikalnych (mango, ananas, papaja, gruszk, arbuza, moreli, brzoskwin, wiśni) i owocowych i intensywnym aromacie wnoszonym przez chmiel El Dorado. W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 2,5kg słód pilzneński VIKING MALT
- 100g chmiel El Dorado (50g+50g)
- 10g chmiel Warrior

- 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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

Dokładny opis stylu American Wheat wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 5% strat na chmieleniu na zimno

Zawartość alkoholu	5,3% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	13 Blg
Kolor	8 EBC
Goryczka	21 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)