

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/english-barleywine-23-1blg-zestaw-surowcow-20l-p-1071.html>

## English Barleywine 23,1°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>104,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1071</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Poziom trudności	<b>wymagające</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Zawartość alkoholu	<b>mocne (powyżej 7%)</b>
Barwa	<b>bursztynowe</b>

### Opis produktu

Barleywine to ciemny, słodowy, tłuścizny i wycieczny, nie jest winem, a bardzo mocnym piwem o intensywnie słodowym, przyprawowym, ze względu na toż przeważający charakter poręcznym do sączenia w czasie długich, jesiennych i zimowych wieczorów.

#### W zestawie:

- 8,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,7kg słód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 60g chmiel Challenger
- 30g chmiel East Kent Goldings
- 30g chmiel Fuggles

- 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".**

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie minimum dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Do leżakowania polecamy dodatek [płatków lub kostek dębowych](#).

**Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.**

*Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

*Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz siodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	10,5% obj.
Ekstrakt brzoeczki podstawowej	23,1 Błg
Kolor	22 EBC
Goryczka	42 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 35l

---

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 7,20 zł ), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł )