

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

Opis produktu

Barleywine to ciemny, słodki i bardzo mocny wina, jest to bardzo intensywne i gęste piwo, przygotowane ze względu na bogaty i słodki charakter, polecany do picia w czasie długich, jesienno-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 słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	10,5% obj.
Ekstrakt brzożczki 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)