

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/english-barleywine-23-1blg-zestaw-surowcow-25l-p-2129.html>

English Barleywine 23,1°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	128,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1071
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Fermentacja	górna
Wielkość warki	25l
Poziom trudności	wymagające
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Dodatki	bez dodatków
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Barwa	bursztynowe

Opis produktu

Barleywine to ciemny, słodowy, tłuściozarny i intensywnie gorzki, bardzo mocny i wspaniale intensywnie smaczny, przyprawowy. Ze względu na rozprzewający charakter polecany do sączenia w czasie długich, jesiennych i zimowych wieczorów.

W zestawie:

- 10kg sód pale ale VIKING MALT
- 0,375kg sód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,875kg sód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 75g chmiel Challenger
- 38g chmiel East Kent Goldings
- 38g 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 (+ 8,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 8,80 zł)