Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 20:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/english-brown-ale-13-1blg-zestaw-surowcow-10l-p-1781.html



# English Brown Ale 13,1°Blg - zestaw surowców 10l

| | |
|---|---|
| Cena | **38,80 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **1781** |
| Producent | **Homebrewing.pl** |
| Wielkość warki | **10l** |
| Poziom trudności | **łatwe** |
| Ze słodów / z ekstraktów | **ze słodów** |
| Styl | **brytyjskie** |
| Dodatki | **bez dodatków** |
| Goryczka | **średnia (21-40 IBU)** |
| Zawartość alkoholu | **pełne (4,5 - 7 %)** |
| Barwa | **bursztynowe** |
| Chmielenie na zimno | **nie** |
| Fermentacja | **górna** |

## Opis produktu

Lekkie piwo górnej fermentacji o słodowym, orzechowym smaku i delikatnej goryczce.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

**W zestawie:**

- 2,0 kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,15 kg słód cookie VIKING MALT
- 0,1 kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,1 kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 15g chmiel Challenger
- 15g 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".**

***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 | 5,0% obj. |
| Ekstrakt brzeczki podstawowej | 12,4 Blg |
| Kolor | 38 EBC |
| Goryczka | 28 IBU |
| Fermentacja | górna |
| dodatkowe uwagi | - |

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie**: Nie , Tak (+ 3,20 zł ), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł )