

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/german-pilsner-pils-niemiecki-12blg-zestaw-surowcow-10l-p-2005.html>



German Pilsner / Pils Niemiecki 12°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	37,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2005
Producent	Homebrewing.pl
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków

Opis produktu

Pils niemiecki to jasne, sesyjne, orzeźwiające piwo dolnej fermentacji. Jest bardziej wytrawne, mniej słodowe niż czeski pils, sprawia też wrażenie lżejszego i bardziej gorzkiego.

W zestawie:

- 2,25 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 23g chmiel Tradition
- 15g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 10g chmiel Spalt Select
- 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	33 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,00 zł)