Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 01:51

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**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzeczki 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)