Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:25

Link do produktu: https://homebrewing.pl/german-pilsner-pils-niemiecki-12blg-zestaw-surowcow-25l-p-2006.html



German Pilsner / Pils Niemiecki 12°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**81,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2006**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**

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:

- 5,6 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 56g chmiel Tradition
- 38g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 25g 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".
Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

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 (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)