

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
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	25l
Chmelenie na zimno	nie
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne
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:

- 5,6 kg sód 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 sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzożki 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)