Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:56

Link do produktu: https://homebrewing.pl/golden-ale-11-5blg-zestaw-surowcow-10l-p-1816.html



Golden Ale 11,5Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**32,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1816**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe, amerykańskie IPA i APA**

Opis produktu

Golden Ale inaczej zwane American Blond Ale to sesyjne, bardzo lekkie, jasne piwo. Idealne dla osób zarówno zaczynających warzyć swoje własne piwo, jak i dopiero wkraczających do świata piwa kraftowego. Łatwe do uwarzenia, przyjemne w odbiorze - słodowe z przyjemną, delikatną goryczką. Smakuje niemal każdemu!

W zestawie:

- 2,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,15kg słód carabody VIKING MALT
- 35g chmiel Cascade (10g +25g)
- 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	4,6% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,5 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	24 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	polecamy na pierwszą i kolejne warki

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)