Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 19:00

Link do produktu: https://homebrewing.pl/irish-dry-stout-11-5-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1754.html



Irish Dry Stout 11,5° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**113,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1754**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**sesyjne (poniżej 4,5%)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, partial mash**
Styl	**portery i stouty**

Opis produktu

Irlandzki Dry Stout - ciemne, lekkie, wytrawne, mocno orzeźwiające piwo o aromacie kawy i gorzkiej czekolady. Jeśli lubicie Guinessa to ten zestaw jest właśnie dla Was!

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych z tzw. partial mash, czyli zacieraniem niewielkiej ilości słodów.
Nie musisz się martwić - proces jest banalnie prosty, nie potrzebujesz też dodatkowego sprzętu. Dla wygody możesz dokupić worek zacierno-filtracyjny wielokrotnego użytku, ale nie jest to konieczne.

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością, a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "IRISH DRY STOUT 11,5Blg" wchodzi:

- 50g granulatu chmielu Challenger
- 0,5kg jęczmień palony śrutowany
- 0,4kg płatki jęczmienne
- 0,5kg słód pilzneński śrutowany
- 2 x1,2kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 2 x siateczka do namaczania
- instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa

znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	4,6 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	44 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów