

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
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów, partial mash
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	portery i stouty
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

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

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych z tzw. partial mash, czyli zacieranem 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 x 1,2kg 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