

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/italian-pilzner-11-9blg-zestaw-surowcow-20l-p-2465.html>



Italian Pilzner 11,9°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	87,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	średnio trudne
Chmielenie na zimno	tak
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Italian Pilzner, to niezwykle pijalny pilzner - jasny, bardzo orzeźwiający, zbalansowany o pięknym aromacie niemieckich chmieli. Dzięki dodatkowi szlachetnych odmian chmielu podczas chłodzenia brzeczki i leżakowania piwa pilzner nabiera aromatu najlepszych europejskich chmieli - owocowych, ziołowych, kwiatowych.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 4,2kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,4kg słód wiedeński VIKING MALT
- 50g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 50g chmiel Spalt Select
- 30g chmiel Perle
- 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".

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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak"

-pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 5% strat na chmieleniu na zimno:

Zawartość alkoholu	4,8% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	11,9 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	dolna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie (+ 4,80 zł), Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)