

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kolsch-kolonskie-12-1blg-zestaw-surowcow-10l-p-1772.html>

Kolsch (Kolońskie) 12,1°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	34,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1772
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	alt/koelsch, tradycyjne
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Koelsch, czyli piwo Kolońskie, to bardzo lekkie, jasne piwo. Stanowi doskonałą przeciwagę dla lagerów. Jest fermentowane drożdżami górnej fermentacji, ale w dość niskich temperaturach (15-18C).

W zestawie:

- 2,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,25kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 15g chmiel Tradition
- 15g 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".

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-warzelny i potrzebujesz słodu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12,1 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	23 IBU
Fermentacja	górna

dodatkowe uwagi	fermentacja w temp 15-18C
-----------------	---------------------------

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)