Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 01:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/kolsch-kolonskie-12-1blg-zestaw-surowcow-20l-p-694.html



Kolsch (Kolońskie) 12,1°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**57,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**694**
Producent	**Homebrewing.pl**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**alt/koelsch, tradycyjne**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**

Opis produktu

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

W zestawie:

- 4,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 30g chmiel Tradition
- 30g 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-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzeczki 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)