

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kolsch-kolonskie-12-1blg-zestaw-surowcow-25l-p-2104.html>

Kolsch (Kolońskie) 12,1°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	72,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	694
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	alt/koelsch, tradycyjne
Poziom trudności	łatwe
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	25l

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:

- 5kg sód piłzeński VIKING MALT
- 0,625kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 38g chmiel Tradition
- 38g 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 sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu 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 (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)