Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/kveik-pseudo-lager-14-5blg-zestaw-surowcow-20l-p-2274.html



Kveik Pseudo Lager 14,5Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**69,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**nowofalowe**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Pesudo Lager - piwo o czystym profilu, niezwykle orzeźwiające, z intensywnym aromatem niemieckich chmieli, fermentowane drożdżami Lutra Kveik. Dzięki użyciu kveików piwo to można fermentować w wysokich temperaturach od 20C do nawet 35C.

W zestawie:

- 5,5kg słód pilzneński VIKING MALT
- 60g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 45g chmiel Tradition
- 20g 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	6% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	14,5 Blg
Kolor	8 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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