

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
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górną
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmieniecie na zimno	nie

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 sód pilznerski 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 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	6% obj.
Ekstrakt brzożczki 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)