

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kveik-pseudo-pilzner-12-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-2466.html>



Kveik Pseudo Pilsner 12,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	77,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	łatwe
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Kveik Pseudo Pilsner- niemiecki pilzner, posiadający wszystkie cechy stylu - jest wytrawny, dobrze nachmielony, o owocowo-ziółowym aromacie Hallertauer Mittelfruh. Jeśli zastosujemy do jego fermentacji kveiki, to uzyskamy naturalny profil fermentacyjny nawet fermentując w temperaturze od 20C do nawet 35C.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 4,2kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,4kg słód wiedeński VIKING MALT
- 50g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 15g chmiel Polaris
- 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,0% obj.
Ekstrakt brzoeczki podstawowej	12,3 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	36 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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