

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/lager-wiedeński-vienna-lager-12°Blg-zestaw-surowcow-10l-p-2014.html>



Lager Wiedeński / Vienna Lager 12°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	43,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2014
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	dolna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Lekkie sesyjne piwo o bursztynowej barwie, delikatnej goryczce i czystym lagerowym charakterze.

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

W zestawie:

- 1,5kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,5kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,25kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 15g słód palony VIKING MALT
- 25g chmiel Saaz
- 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 kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,8% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12 Blg
Kolor	20 EBC
Goryczka	24 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociotek (+ 2,40 zł)