

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/lager-wiedenski-vienna-lager-12blg-zestaw-surowcow-20l-p-2013.html>



Lager Wiedeński / Vienna Lager 12°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	69,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2013
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l

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:

- 3,0kg sód wiedeński VIKING MALT
- 1,0kg sód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,5kg sód monachijski jasny VIKING MALT
- 30g sód palony VIKING MALT
- 50g 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 sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sódru ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł) , Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)