Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/lager-wiedenski-vienna-lager-12blg-zestaw-surowcow-25l-p-2015.html



Lager Wiedeński / Vienna Lager 12°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**85,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2015**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

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:

- 3,75kg słód wiedeński VIKING MALT
- 1,25kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,6kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 40g słód palony VIKING MALT
- 63g 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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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