

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 |
| Styl | tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery |
| Poziom trudności | łatwe |
| Fermentacja | dolna |
| Barwa | bursztynowe |
| Goryczka | średnia (21-40 IBU) |
| Dodatki | bez dodatków |
| Ze sładów / z ekstraktów | ze sładów |
| Wielkość warki | 25l |
| Chmienie na zimno | nie |
| Zawartość alkoholu | pełne (4,5 - 7 %) |

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 sład wiedeński VIKING MALT
- 1,25kg sład monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,6kg sład monachijski jasny VIKING MALT
- 40g sład 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładów ześrutowanych standardowo - wybierz opcję "tak"

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

| | |
|------------------------------|-----------|
| Zawartość alkoholu | 4,8% obj. |
| Ekstrakt brzożki 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)