

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/malinowe-gose-11-3-blg-zestaw-surowcow-20l-p-2426.html>

Malinowe Gose 11,3 Blg - zestaw surowców 20l

Cena	109,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	owoce, inne
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górną
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, kwaśne, owocowe

Opis produktu

Gose, to lekkie, pszeniczne, delikatnie kwaśne piwo, którego smak przełamany jest dodatkiem soli, a kolendra wprowadza cytrusowe nuty do aromatu. Klasyczną wersję wzbogaciliśmy dodatkiem soku z malin, który idealnie komponuje się z kwaśnym piwem nadając mu intensywny smak i zapach malin oraz piękną ciemno-różową barwę. Piwo, to szybko gasi pragnienie w upalne dni.

W zestawie:

- 2,0kg słód pilznieński VIKING MALT
- 2,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 1,5kg sok z malin 100% bez dodatku cukru NFC
- 15g chmiel Lubelski
- 20g sól himalajska
- 20g kolendra
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

Zestaw nie zawiera drożdży, należy dokupić je osobno. Do tego zestawu odpowiedni jest tylko jeden szczep drożdży - Drożdże Lallemend WildBrew Philly Sour

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness

Zawartość alkoholu	4,6% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,3 Blg

Goryczka	7 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Tak , Tak - pod kociołek