Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 11:12

Link do produktu: https://homebrewing.pl/marcowe-oktoberfest-12-4blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-2184.html



Marcowe / Oktoberfest 12,4°Blg - zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**115,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, steeping**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**

Opis produktu

Smaczne i pełne w smaku piwo marcowe, pozytywnie zaskoczy bogactwem nut słodowych i niskiej goryczce.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem i namaczania słodów specjalnych, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

Zestaw surowców do warzenia piwa Marcowego zawiera

- 2 x 1,7kg ekstrakt słodowy jasny
- 250g słód Carbody VIKING MALT (śrutowany)
- 150g słód melanoidynowy VIKING MALT (śrutowany)
- 30g chmiel Tradition
- 30g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- siateczka do namaczania
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5% obj

Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej	12,4 Blg
Goryczka	23 IBU
Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	dolna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów