Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:33

Link do produktu: https://homebrewing.pl/marcowe-oktoberfest-13-2blg-zestaw-surowcow-10l-p-1777.html



Marcowe - Oktoberfest 13,2°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**38,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1777**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**10l**
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	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

Opis produktu

Smaczne i pełne w smaku piwo marcowe, pozytywnie zaskoczy bogactwem nut słodowych i niskiej goryczce. Piwo najbardziej znanej biesiady w Europie!

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,0kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,5kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 15g chmiel Tradition
- 15g chmiel Tettnanger
- 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"

Dokładny opis stylu Piwo Marcowe, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,3% obj.

Ekstrakt brzeczki podstawowej	13,2 Blg
Kolor	14 EBC
Goryczka	23 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)