

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/marcowe-oktoberfest-13-2blg-zestaw-surowcow-20l-p-695.html>

Marcowe - Oktoberfest 13,2°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	69,30 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	695
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

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

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

W zestawie:

- 4,0kg słód wiedeński VIKING MALT
- 1,0kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 30g chmiel Tradition
- 30g 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociotek"

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociotek (+ 4,00 zł)