

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/mild-ale-9-5blg-zestaw-surowcow-10l-p-1356.html>

Mild Ale 9,5°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	34,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1356
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Chmienie na zimno	nie
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe

Opis produktu

Klasyczny, wyspiarski styl piwa. Piwo bardzo lekkie, sesyjne o ciemno bursztynowej barwie i złożonym słodowym aromacie w którym odnajdziecie nuty tostowe, biszkoptowe, czekoladowe, orzechowe.

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

W zestawie:

- 1,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,1kg słód cookie VIKING MALT
- 0,1kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,1kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 15g chmiel East Kent Goldings
- 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"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	3,7 % obj.
Ekstrakt brzożki podstawowej	9,5 Blg
Kolor	37 EBC
Goryczka	18 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 3,20 zł), Tak - pod kociótek (+ 3,20 zł)