

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

### 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 ześrutowanego 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 )