

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/mild-ale-9-5blg-zestaw-surowcow-25l-p-2122.html>



Mild Ale 9,5°Blg- zestaw surowców 25l

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Cena | 85,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 714 |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Chmieniecie na zimno | nie |
| Zawartość alkoholu | sesyjne (poniżej 4,5%) |
| Dodatki | bez dodatków |
| Ze słodów / z ekstraktów | ze słodów |
| Wielkość warki | 25l |
| Fermentacja | górna |
| Barwa | bursztynowe |
| Goryczka | niska (0-20 IBU) |
| Styl | tradycyjne, brytyjskie |
| Poziom trudności | łatwe |

Opis produktu

Klasyczny, czarnańkowy, bursztynowy. Bardzo lekkie, sesyjne o ciemno bursztynowej barwie i złożonym słodowym aromacie w którym odnajdziecie nuty tostowe.

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

W zestawie:

- 3,75kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,25kg słód cookie VIKING MALT
- 0,25kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,25kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 38g 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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)