

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/pastry-stout-mocno-czekoladowo-kawowo-kokosowy-25-2blg-zestaw-surowcow-20l-p-2314.html>



Pastry Stout - mocno czekoladowo-kawowo-kokosowy 25,2°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	271,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	kawa, lakoza, inne
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmelenie na zimno	nie
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe, portery i stouty, pastry
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna

Opis produktu

Pastry stout - ciastko w płynie. Piwo bardzo mocne, ciemne, gęste, słodkie z dużą ilością dodatków nadających mu niesamowity aromat czekolady, kawy i kokosa.

W zestawie:

- 5,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,5kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 1,5kg słód żytni VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,4kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,4kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 80g chmiel Magnat
- 500g laktoza
- 500g chipsy kokosowe
- 500g kawa Brazylia Yellow Bourbon TOMMY CAFE
- 200g ziarno kakaowca
- 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".

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie minimum dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter. najlepiej użyć gęstwę po słabszym piwie.

W naszym domowym browarze to fermentacji tego piwa zawsze używamy kveików z bardzo dobrym skutkiem.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacieras w zwykłym ganku i potrzebujesz srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacieras w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	10,5% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	25,2 Blg
Kolor	74 EBC
Goryczka	66 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 35l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 9,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 9,60 zł)