

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/peated-imperial-stout-torfowy-stout-imperialny-25-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1512.html>



Peated Imperial Stout/ Torfowy Stout Imperialny 25,6Blg - zestaw surowców 10l

Cena	74,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1512
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, portery i stouty, wędzone
Poziom trudności	wymagające

Opis produktu

Piwo dla miłośników ekstremalnych doznań - bardzo mocny, esencjonalny Imperialny Stout o intensywnym torfowym aromacie uzupełnionym czekoladowymi nutami.

- 2,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,75kg słód wędzony torfem VIKING MALT
- 0,25kg słód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 0,5kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg słód barwiący VIKING MALT
- 30g chmiel lunga POLISHHOPS
- 30g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- 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 trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj duży (najlepiej 3l) starter. Jeśli masz taką możliwość, to użyj gęstwy po lżejszym piwie.

Uwaga!!!! Zasymp to ponad 5kg sŁodu, dlatego do zacierania przyda się garnek minimum 20l.

SŁody z zestawu przed uŹyciem muszĄ zostaĆ zeŹrutowane.

JeŹli chcesz zeŹrutowaĆ sŁód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

JeŹli zacierasz w zwykŁym ganku i potrzebujesz sŁodu zeŹrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

JeŹli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sŁodu zeŹrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kocioŁek"

PrzybliŹone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

ZawartoŹĆ alkoholu	12,1% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	25,6 Blg
Kolor	72 EBC
Goryczka	50 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	DuŹa objętoŹĆ zacieru. Potrzebny gar min.20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Źrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kocioŁek (+ 6,40 zł)