

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
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, portery i stouty, wędzone
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	10l
Chmienie na zimno	nie

Opis produktu

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

- 2,5kg sód pale ale VIKING MALT
- 1,75kg sód wędzony torfem VIKING MALT
- 0,25kg sód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 0,5kg sód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg sód 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!!!! Zасыp to ponad 5kg słodу, dlatego do zacierania przyda się garnek minimum 20l.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodу ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelny i potrzebujesz słodу ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)