

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/peated-imperial-stout-torfowy-stout-imperialny-25-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-1488.html>



Peated Imperial Stout/ Torfowy Stout Imperialny 25,6Blg - zestaw surowców 20l

Cena	131,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1488
Producent	Homebrewing.pl
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	nowofalowe, portery i stouty, wędzone
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów

Opis produktu

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

W zestawie:

- 5kg słód pale ale VIKING MALT
- 3,5kg słód wędzony torfem VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 1,0kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,2kg słód barwiący VIKING MALT
- 60g chmiel lunga POLISHHOPS
- 60g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- Instrukcja warzenia

Każdy surowiec jest bezpiecznie pakowany osobno.
Wrz 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!!!! Zasyp to ponad 10kg słoju, dlatego do zacierania przyda się garnek minimum 40l.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słoju 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.40l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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