

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/pils-bohemeski-pils-czeski-12blg-zestaw-surowcow-20l-p-698.html>



## Pils bohemeski / Pils Czeski 12°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>59,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>66,10 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>698</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>wysoka (40+ IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sódów / z ekstraktów	<b>ze sódów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>

### Opis produktu

Pils bohemeski, czyli prawdziwe czeskie piwo :) Słodowe, o zdecydowanej, ale nienachalnej goryczce pochodzącej z czeskiego chmielu Premiant oraz pięknym zapachem chmielu Żateckiego.

Jeśli chcesz dowiedzieć się czegoś więcej na temat Pilsa Bohemeskiego to zapraszamy na [nasz blog](#).

#### W zestawie:

- 4,0 kg sód pilzneński VIKING MALT
- 0,5 kg sód karmelowy 30 VIKING MALT
- 50g chmiel Premiant
- 50g chmiel Żatecki
- 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 sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

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

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociłek"*

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

---

Zawartość alkoholu	4,8 % obj.
Ekstrakt brzożki podstawowej	12 Błg
Kolor	9 EBC
Goryczka	41 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 4,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł )