Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 13:19

Link do produktu: https://homebrewing.pl/pils-czeski-most-12blg-zestaw-surowcow-20l-p-2569.html



Pils Czeski Most -12°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**65,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

Opis produktu

Czeski Pils nachmielony nowofalową czeską odmianą chmielu Most, wnoszącą do piwa aromaty cytrusów, moreli, truskawek i innych czerwonych owoców.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 4,0kg słód pilzneński IREKS
- 0,5kg słód karmelowy klon IREKS
- 80g chmiel Most (50g+30g)
- 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"
Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Dokładny opis stylu Piwo Marcowe, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,8% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,0 Blg
Kolor	7 EBC
Goryczka	42 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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