

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/pils-czeski-most-12°Blg-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
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l

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 ześrutowanego 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 brzożki 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)