

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-belgian-speciality-ale-17-5-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1138.html>



Piwo Belgian Speciality Ale 17,5° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Cena | 142,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 1138 |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Styl | tradycyjne, belgijskie |
| Poziom trudności | średnio trudne |
| Fermentacja | górna |
| Barwa | bursztynowe |
| Goryczka | średnia (21-40 IBU) |
| Dodatki | przyprawy, inne |
| Ze sódów / z ekstraktów | z ekstraktów |
| Wielkość warki | 20l |
| Chmieniecie na zimno | nie |
| Zawartość alkoholu | mocne (powyżej 7%) |

Opis produktu

Mocne, niezwykle aromatyczne piwo o wspaniałym zapachu pomarańczy i kolendry.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością, a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "BELGIAN SPECIALITY ALE 17,5Blg" wchodzi:

- 2 x1,7kg ekstrakt słodowy bursztynowy
- 1 x1,2kg ekstrakt słodowy jasny
- 500g białego cukru kandyzowanego
- 30g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 30g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- 30g kolendry
- 30g skórek gorzkiej pomarańczy Curacao
- Instrukcja warzenia

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 dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

| | |
|---|--|
| Zawartość alkoholu | 7,5% obj |
| Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej | 17,5 Blg |
| Goryczka | 27 IBU |
| Ilość piwa z zestawu | 20 l |
| Fermentacja | górna |
| Rodzaj | zestaw surowców na bazie ekstraktów |