

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-coffee-milk-stout-14-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1563.html>

## Piwo Coffee Milk Stout 14° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	<b>147,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1563</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>z ekstraktów, steeping</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>lakoza, kawa</b>

### Opis produktu

Słodki, mleczny stout do którego dodaliśmy aromatyczną brazylijską kawę Yellow Bourbon z rzemieślniczej palarni Tommy Cafe. Ciemne piwo, o kremowej konsystencji, ciekawym kawowo-czekoladowym aromacie wnoszonym przez palone ziarno jęczmienia oraz kawę, a także lekko słodkim smaku pochodzącym z dodatku laktozy jest piwnym odpowiednikiem kawy z mlekiem.

#### **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 "Coffee Milk Stout 14Blg" wchodzi:**

- 30g granulāt chmielu lunga
- 250g kawa Brazylia Yellow Bourbon TOMMY CAFE
- 500g laktoza
- 250g jęczmień palony śrutowany
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny ciemny
- siateczka do namaczania
- instrukcja warzenia

**Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa**

---

znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	4,9 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	35 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów