

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-irish-dry-stout-11-5-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1754.html>



## Piwo Irish Dry Stout 11,5° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	<b>113,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1754</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>sesyjne (poniżej 4,5%)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sódów / z ekstraktów	<b>z ekstraktów, partial mash</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>portery i stouty</b>

### Opis produktu

Irlandzki Dry Stout - ciemne, lekkie, wytrawne, mocno orzeźwiające piwo o aromacie kawy i gorzkiej czekolady. Jeśli lubicie Guinnessa to ten zestaw jest właśnie dla Was!

#### **Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych z tzw. partial mash, czyli zacieranem niewielkiej ilości sódów.**

Nie musisz się martwić - proces jest banalnie prosty, nie potrzebujesz też dodatkowego sprzętu. Dla wygody możesz dokupić [worek zacierno-filtracyjny](#) wielokrotnego użytku, ale nie jest to konieczne.

**W Twoich rękach** będzie proces gotowania brzezki 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 "IRISH DRY STOUT 11,5Blg" wchodzi:**

- 50g granulatu chmielu Challenger
- 0,5kg jęczmień palony śrutowany
- 0,4kg płatki jęczmienne
- 0,5kg sód pilzneński śrutowany
- 2 x1,2kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 2 x 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)	4,6 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	44 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów