

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-marcowe-oktoberfest-12-4blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-2184.html>

## Piwo Marcowe / Oktoberfest 12,4°Blg - zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	<b>115,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>z ekstraktów, steeping</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>

### Opis produktu

Smaczne i pełne w smaku piwo marcowe, pozytywnie zaskoczy bogactwem nut słodowych i niskiej goryczce.

#### Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

**W Twoich rękach** będzie proces gotowania brzeczki z chmielem i namaczania słodów specjalnych, 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.

#### Zestaw surowców do warzenia piwa Marcowego zawiera

- 2 x 1,7kg ekstrakt słodowy jasny
- 250g słód Carbody VIKING MALT (śrutowany)
- 150g słód melanoidynowy VIKING MALT (śrutowany)
- 30g chmiel Tradition
- 30g chmiel Hallertauer Mittelfruh
- 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".**

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5% obj
--------------------	--------

---

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej	12,4 Blg
Goryczka	23 IBU
Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	dolna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów