Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 15:14

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	**107,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**

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