

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/piwo-porter-baltycki-21-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1143.html>



Piwo Porter Bałtycki 21° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	159,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1143
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	portery i stouty, tradycyjne
Poziom trudności	wymagające
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów, steeping
Wielkość warki	20l

Opis produktu

Porter Bałtycki to niezwykle mocne, rozgrzewające piwo dolnej fermentacji. Znajdziecie w nim nuty czekolady, kawy, biszkoptów...

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 "PORTER BAŁTYCKI 21Blg" wchodzi:

- 40g granulatu chmielu Marynka
- 30g granulatu chmielu Lubelski
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny ciemny
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny bursztynowy
- 1x1,2kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 200g słód czekoladowy ciemny śrutowany
- 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". Jeśli wybierzesz drożdże suche, to polecamy użycie dwóch lub najlepiej trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj duży starter lub użyj gęstwy po lekkim lagerze.

