

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

### 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.

