

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polish-hoppy-saison-12-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1979.html>

## Polish Hoppy Saison 12,6°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>45,10 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1979</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>nowofalowe, saison</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Chmienie na zimno	<b>tak</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>

### Opis produktu

Chmielona na zimno i na whirlpool polskimi nowofalowymi odmianami chmielu wariacja na temat belgijskiego saisona. Piwo idealne do zarówno do warzenia jak i picia w upały ;)

Saison to sezonowe piwo warzone w Walonii, francuskojęzycznej części Belgii z przeznaczeniem do spożycia podczas żniw. Niezwykle aromatyczne, dzięki zastosowaniu specjalnych szczepów drożdży i fermentacji w wysokiej temperaturze. Wytrawne i wysoko nasycone dwutlenkiem węgla dzięki czemu sprawia wrażenie bardzo orzeźwiającego.

#### W zestawie:

- 0,8 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,8 kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,8 kg słód wiedeński VIKING MALT
- 50g chmiel Książęcy POLISHHOPS
- 35g chmiel Zula POLISHHOPS
- 8g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

**Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".**

**Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.**

---

*Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

*Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 5% strat na chmieleniu na zimno:

Zawartość alkoholu	5,1% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12,6 Blg
Kolor	8 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 2,40 zł ), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł )