

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polski-pils-12blg-zestaw-surowcow-20l-p-697.html>



## Polski Pils 12°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>61,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>697</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmilenie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>

### Opis produktu

Pils to styl znany na całym świecie. Jasne, orzeźwiające, słodowe o intensywnej goryczce. Polski Pils, to zestaw został oparty o polskie słody oraz kultowe polskie chmiele z PolishHops, czyli Marynka i Lubelski.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

#### W zestawie:

- 4,0 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,5 kg słód karmelowy 30 VIKING MALT
- 50g chmiel Marynka PolishHops
- 50g chmiel Lubelski 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:

Zawartość alkoholu	4,8 % obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12 Blg
Kolor	9 EBC

---

Goryczka	40 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 4,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł )