

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polski-pils-12blg-zestaw-surowcow-25l-p-2107.html>

Polski Pils 12°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	78,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	697
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne

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:

- 5,0 kg słód pilzneński VIKING MALT
- 0,625 kg słód karmelowy 30 VIKING MALT
- 63g chmiel Marynka PolishHops
- 63g 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	41 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)