

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/porter-angielski-brown-porter-121blg-zestaw-surowcow-20l-p-699.html>

Porter angielski / Brown Porter 12.1°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	68,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	699
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, portery i stouty
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Piwo charakteryzuje się wspaniałymi orzechowo-kawowymi nutami, przy głęboko ciemnej, wręcz czarnej barwie. Zachwyci Cię też beżową i gęstą pianą. Klasyczny przedstawiciel angielskich porterów.

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

W zestawie:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,3kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 30g chmiel Challenger
- 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 kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,1 Blg

Kolor	51 EBC
Goryczka	23 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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