

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/porter-baltycki-20blg-zestaw-surowcow-10l-p-1783.html>

Porter Bałtycki 20°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	58,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1783
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	portery i stouty, tradycyjne
Poziom trudności	wymagające
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	10l

Opis produktu

Porter bałtycki, czyli piwowarski skarb Polski. Piwo niezwykle bogate, ciemne, bardzo mocne, treściwe, złożone. W aromacie i smaku znajdziecie nuty czekolady, kawy, ciemnego świeżo pieczonego chleba.

W zestawie:

- 1,5kg sód wiedeński VIKING MALT
- 1,25kg sód monachijski typ I VIKING MALT
- 0,5kg sód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,25kg sód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,25kg sód karmelowy 30 VIKING MALT
- 0,15kg sód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 25g chmiel Marynka POLISHHOPS
- 25g 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". Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch lub nawet trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj duży starter.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Dokładny opis stylu Porter Bałtycki, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,7% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	20 Błg
Kolor	57 EBC
Goryczka	33 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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