

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/porter-baltycki-20Blg-zestaw-surowcow-20l-p-683.html>

Porter Bałtycki 20°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	106,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	683
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	20l
Poziom trudności	wymagające
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Styl	portery i stouty, tradycyjne
Dodatki	bez dodatków
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Barwa	ciemne
Chmieniecie na zimno	nie
Fermentacja	dolna

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:

- 3,0kg słód wiedeński VIKING MALT
- 2,5kg słód monachijski typ I VIKING MALT
- 1,0kg słód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 30 VIKING MALT
- 0,3kg słód czekoladowy ciemny 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". 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 słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacieras w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu 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 (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)