Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 12:43

Link do produktu: https://homebrewing.pl/porter-baltycki-21-blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1143.html



Porter Bałtycki 21° Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	**159,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1143**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**wymagające**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, steeping**
Styl	**portery i stouty, tradycyjne**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**mocne (powyżej 7%)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

Opis produktu

Porter Bałtycki to niezwykle mocne, rozgrzewające piwo dolnej fermentacji. Znajdziecie w nim nuty czekolady, kawy, biszkoptów...

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "PORTER BAŁTYCKI 21Blg" wchodzi:

- 40g granulatu chmielu Marynka
- 30g granulatu chmielu Lubelski
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny ciemny
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 1x1,7kg ekstrakt słodowy płynny bursztynowy
- 1x1,2kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 200g słód czekoladowy ciemny śrutowany
- siateczka do namaczania
- Instrukcja warzenia

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 najlepiej trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj duży starter lub użyj gęstwy po lekkim lagerze.