

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/porter-czekoladowy-17-3blg-premium-zestaw-surowcow-20l-p-2000.html>

Porter Czekoladowy 17,3°Blg PREMIUM - zestaw surowców 20l

Cena	151,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2000
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	20l
Poziom trudności	średnio trudne
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Styl	nowofalowe, portery i stouty
Dodatki	kawa, przyprawy, inne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Barwa	ciemne
Chmienie na zimno	nie
Fermentacja	górna

Opis produktu

Porter czekoladowy – piwo o czarnej barwie, lekko palone, o intensywnych aromatach kojarzących się z czekoladą. Wszystkie surowce zostały tak dobrane, aby zmaksymalizować ten efekt. Jest więc sód czekoladowy, sód kawowy, sód brown, karmelowy pszeniczny, a także słody owsiane i pszeniczne dla dodania odpowiedniej kremowości piwu. Chmiel Sorachi Ace wnosi do piwa aromaty kokosowe. Lukrecja dodaje słodyczy, a ziarna kakaowca, kawa, wanilia i tonka użyte w są w takich ilościach aby stanowić tło, współgrać z całością, ale żadna z tych przypraw nie wybija się na pierwszy plan

W zestawie:

sód pale ale Weyermann 3,0kg
sód brown Thomas Fawcett 1,0kg
sód owsiany Viking Malt 1,0kg
sód pszeniczny Viking Malt 1,0kg
sód chocolate [1100-1200EBC] Thomas Fawcett 0,3kg
sód cafe [500EBC] Castle Malting 0,3kg
sód karmelowy pszeniczny Weyermann 0,3kg
chmiel lunga [11%AA] 30g
chmiel Sorachi Ace [10%AA] 50g
wanilia 2 laski
ziarno kakaowca 50g
kawa Brazylia Yellow Bourbon Tommy Cafe 250g
lukrecja 5g
tonka 10g
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 saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	7,4% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	17,3 Blg
Kolor	67 EBC
Goryczka	36 IBU
Fermentacja	górna
Ilość piwa z zestawu	20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 7,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł)