

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/rauchbock-kozlak-wedzony-16-8blg-zestaw-surowcow-10l-p-1810.html>

Rauchbock / Koźlak Wędzony 16,8°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	43,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1810
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, wędzone
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	10l

Opis produktu

Koźlak wędzony, to piwo wywodzące się z niemieckiego Bambergu, najbardziej rozpoznawalnym przedstawicielem stylu jest oczywiście Aecht Schenkerla Rauchbock. Rauchbock łączy ze sobą zapach świeżo pieczonego chleba, lekko prażonego ziarna, ciemnych owoców, lekkich nut karmelowych z aromatem dymu bukowego.

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

W zestawie:

- 2,0kg sład wędzony bukiem VIKING MALT
- 1,0kg sład monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,1kg sład czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg sład karmelowy 600 VIKING MALT
- 25g chmiel Tradition
- 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 saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

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 kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	7,1% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	16,8 Blg
Kolor	37 EBC
Goryczka	23 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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