

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

### 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 słód wędzony bukiem VIKING MALT
- 1,0kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,1kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg słód 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 )