Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

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**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, wędzone**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**
Zawartość alkoholu	**mocne (powyżej 7%)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

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 brzeczki 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)