

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/rauchmarzen-wedzone-marcowe-14blg-zestaw-surowcow-10l-p-2564.html>



## Rauchmarzen - Wędzone Marcowe -14°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>41,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Fermentacja	<b>dolna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>

### Opis produktu

Wędzone Piwo Marcowe, Rauchmarzen to idealne połączenie słodowego, jasnego piwa marcowego z intensywnym aromatem dymu bukowego.

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

#### W zestawie:

- 1,5kg sód wędzony IREKS
- 0,75kg sód monachijski IREKS
- 0,25kg melanoidynowy buk IREKS
- 25g chmiel Perle
- 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".**

**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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

---

Dokładny opis stylu Piwo Marcowe, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,8% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	14,0 Blg
Kolor	17 EBC
Goryczka	28 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 3,20 zł ), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł )