

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/rauchmarzen-wedzone-marcowe-14blg-zestaw-surowcow-20l-p-2563.html>



## Rauchmarzen - Wędzone Marcowe -14°Blg - zestaw surowców 20l

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Cena                     | <b>74,00 zł</b>                             |
| Dostępność               | <b>Dostępny</b>                             |
| Czas wysyłki             | <b>3 dni</b>                                |
| Producent                | <b>Homebrewing.pl</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>                            |
| Wielkość warki           | <b>20l</b>                                  |
| Fermentacja              | <b>dolna</b>                                |
| Barwa                    | <b>jasne</b>                                |
| Goryczka                 | <b>średnia (21-40 IBU)</b>                  |
| Styl                     | <b>tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery</b> |
| Poziom trudności         | <b>łatwe</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:

- 3,0kg sód wędzony IREKS
- 1,5kg sód monachijski IREKS
- 0,5kg melanoidynowy buk IREKS
- 50g 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu 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 (+ 4,80 zł ), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł )