

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	74,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	dolna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Wielkość warki	20l

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)