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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/roggenbier-zytnie-12-8blg-zestaw-surowcow-10l-p-1761.html



Roggenbier (żytnie) 12,8°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**35,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1761**
Producent	**Homebrewing.pl**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**wymagające**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**

Opis produktu

Roggenbier dzięki użyciu słodu żytniego jest wręcz gęsty, oleisty. Ma unikalny aromat i smak przypominający ciemny żytni chleb na zakwasie, uzupełniony lekkimi nutami goździka, wanilii, pieprzu, bananów i gruszek.
Polecamy wszystkim koneserom niemieckiej klasyki.

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

W zestawie:

- 1,25kg słód żytni VIKING MALT
- 1,0kg słód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,1kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 15g chmiel Tettnanger
- 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 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	5,2% obj.

Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,8 Blg
Kolor	21 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)