

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
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne
Poziom trudności	wymagające

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,2% obj.
--------------------	-----------

Ekstrakt brzezki 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 kociotek (+ 2,40 zł)