

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/roggenbier-zytnie-12-8blg-zestaw-surowcow-20l-p-700.html>

Roggenbier (żytnie) 12,8°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	65,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	700
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	20l
Poziom trudności	wymagające
Ze sładów / z ekstraktów	ze sładów
Styl	tradycyjne
Dodatki	bez dodatków
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Barwa	bursztynowe
Chmienie na zimno	nie
Fermentacja	górna

Opis produktu

Roggenbier dzięki użyciu sładów 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:

- 2,5kg sład żytni VIKING MALT
- 2,0kg sład monachijski typ II VIKING MALT
- 0,2kg sład karmelowy 150 VIKING MALT
- 30g 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładów ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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