

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                     | <b>65,10 zł</b>          |
| Dostępność               | <b>Dostępny</b>          |
| Czas wysyłki             | <b>3 dni</b>             |
| Numer katalogowy         | <b>700</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 słodów / z ekstraktów | <b>ze słodów</b>         |
| Wielkość warki           | <b>20l</b>               |
| Fermentacja              | <b>górna</b>             |
| Barwa                    | <b>bursztynowe</b>       |
| Goryczka                 | <b>niska (0-20 IBU)</b>  |
| Styl                     | <b>tradycyjne</b>        |
| Poziom trudności         | <b>wymagające</b>        |

### 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:

- 2,5kg sód żytni VIKING MALT
- 2,0kg sód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,2kg sód 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 sód 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 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 )