

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/roggenbier-zytnie-12-8blg-zestaw-surowcow-25l-p-2109.html>

Roggenbier (żytnie) 12,8°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	81,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	700
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne
Poziom trudności	wymagające
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	25l

Opis produktu

Roggenbier dzięki użyciu siodu 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:

- 3,2kg siod żytni VIKING MALT
- 2,5kg siod monachijski typ II VIKING MALT
- 0,2kg siod karmelowy 150 VIKING MALT
- 38g 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".

Siody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować siod samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz siodu 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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)