

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/russian-imperial-stout-ris-24blg-zestaw-surowcow-10l-p-1352.html>



Russian Imperial Stout / RIS 24°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	61,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1352
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	wysoka (40+ IBU)
Styl	tradycyjne, portery i stouty, brytyjskie
Poziom trudności	wymagające
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l

Opis produktu

Bardzo mocne, czarne, aromatyczne, rozgrzewające piwo górnej fermentacji. Idealne do sączenia w zimowe wieczory.

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

W zestawie:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,25kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,25kg słód karmelowy 600 VIKING MALT
- 0,15kg jęczmień palony VIKING MALT
- 0,1kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 30g chmiel Magnat
- 25g chmiel Challenger
- 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".

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie dwóch saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj

starter.

Do leżakowania polecamy dodatek [płatków lub kostek dębowych](#).

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 przy założeniu wydajności zacierania 80%:

Zawartość alkoholu	11% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	24 Błg
Kolor	69 EBC
Goryczka	54 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)