

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/russian-imperial-stout-ris-24blg-zestaw-surowcow-20l-p-718.html>



## Russian Imperial Stout / RIS 24°Blg- zestaw surowców 20l

Cena	<b>111,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>718</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>mocne (powyżej 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>ciemne</b>
Goryczka	<b>wysoka (40+ IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, portery i stouty, brytyjskie</b>
Poziom trudności	<b>wymagające</b>

### 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:

- 8,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 600 VIKING MALT
- 0,3kg jęczmień palony VIKING MALT
- 0,2kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 60g chmiel Magnat
- 50g 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 minimum 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 kociotek"*

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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. 35l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 8,00 zł ), Tak - pod kociotek (+ 8,00 zł )