Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:56

Link do produktu: https://homebrewing.pl/russian-imperial-stout-ris-24blg-zestaw-surowcow-25l-p-2125.html



Russian Imperial Stout / RIS 24°Blg- zestaw surowców 25l

Cena	**138,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**718**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**wysoka (40+ IBU)**
Zawartość alkoholu	**mocne (powyżej 7%)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**wymagające**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, portery i stouty, brytyjskie**

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:

- 10,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,625kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 0,625kg słód karmelowy 600 VIKING MALT
- 0,38kg jęczmień palony VIKING MALT
- 0,25kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 75g chmiel Magnat
- 63g 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 kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	11% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	24 Blg
Kolor	69 EBC
Goryczka	54 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 35l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 9,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 9,60 zł)