Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/saison-15blg-premium-zestaw-surowcow-20l-p-685.html

Saison 15°Blg PREMIUM - zestaw surowców 20l

Cena	**87,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**685**
Producent	**Homebrewing.pl**
Styl	**saison, belgijskie**
Dodatki	**inne**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**

Opis produktu

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VII KPD w Żywcu w 2009r.

Autorką receptury jest właścicielka tegoż sklepu :)

Niezwykle aromatyczne piwo o cudownym zapachu w którym owoce przeplatają się z aromatami chmielu. Idealne na letnie upały.

W zestawie:

- Słód Pilzneński Weyermann 2,7kg
- Słód Wiedeński Weyermann 0,8kg
- Słód Pszeniczny Weyermann 0,7kg
- Słód Carahell Weyermann 0,2kg
- Słód Caraaroma Weyermann 0,2kg
- Słód Zakwaszający Weyermann 0,1kg
- Chmiel Marynka 30g
- Chmiel Saaz (Żatecki) 30g
- glukoza 0,3kg
- curacao 20g
- 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 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"

Ilość piwa z zestawu	20 l
Fermentacja	górna

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)