

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/schwarzbier-12-1blg-zestaw-surowcow-10l-p-2181.html>

Schwarzbier 12,1°Blg- zestaw surowców 10l

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------|
| Cena | 41,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Producent | Homebrewing.pl |
| Poziom trudności | średnio trudne |
| Fermentacja | dolna |
| Barwa | ciemne |
| Goryczka | średnia (21-40 IBU) |
| Styl | tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery |
| Ze słodów / z ekstraktów | ze słodów |
| Wielkość warki | 10l |
| Chmienie na zimno | nie |
| Zawartość alkoholu | pełne (4,5 - 7 %) |
| Dodatki | bez dodatków |

Opis produktu

Schwarzbier, czyli czarne piwo, to wytrawny, intensywny w aromacie i smaku lager. Z zaznaczoną dość dobrze chmielową goryczką i nutą paloną.

W zestawie:

1,25kg sól pilzneński VIKING MALT
0,75kg sól monachijski jasny VIKING MALT
0,15kg sól czekoladowy jasny VIKING MALT
0,15kg sól palony VIKING MALT
8g chmiel Magnum
26g chmiel Hallertauer Mittelfruh (13g+13g)
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 sól samodzielnie - wybierz opcję "nie"

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

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociółek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

| | |
|------------------------------|-----------|
| Zawartość alkoholu | 4,9% obj. |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 12,1 Blg |
| Kolor | 57 EBC |
| Goryczka | 28 IBU |
| Fermentacja | dolna |
| dodatkowe uwagi | - |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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