

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/schwarzbier-12-1blg-zestaw-surowcow-20l-p-2180.html>

Schwarzbier 12,1°Blg- zestaw surowców 20l

Cena	72,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	dolna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery
Poziom trudności	średnio trudne

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:

2,5kg sól pilzneński VIKING MALT
 1,5kg sól monachijski jasny VIKING MALT
 0,3kg sól czekoladowy jasny VIKING MALT
 0,3kg sól palony VIKING MALT
 15g chmiel Magnum
 50g chmiel Hallertauer Mittelfruh (25g+25g)
 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)