Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 01:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/schwarzbier-12-1blg-zestaw-surowcow-25l-p-2182.html



Schwarzbier 12,1°Blg- zestaw surowców 25l

Cena	**91,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, klasyczne pilsy i lagery**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**dolna**

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:

3,15kg sód pilzneński VIKING MALT
1,9kg słód monachijski jasny VIKING MALT
0,38kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
0,38kg słód palony VIKING MALT
19g chmiel Magnum
62g chmiel Hallertauer Mittelfruh (31g+31g)
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"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)