Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:32

Link do produktu: https://homebrewing.pl/slod-infuzowany-belgomalt-creative-series-gingerbread-cookie-belgia-1-kg-p-2482.html




# Słód Infuzowany Belgomalt Creative Series Gingerbread Cookie (Belgia) 1 kg

| | |
|---|---|
| Cena | **29,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Producent | **Belgomalt** |

## Opis produktu

**NOWOŚĆ NA POLSKIM RYNKU!!!**

**SŁÓD INFUZOWANY, czyli słód do którego na etapie słodowania dodaje się przyprawy, owoce lub zioła.**

Przedstawiamy słód **Gingerbread Cookie Infusion**: z rozgrzewającymi aromatami wynikającymi z obfitego dodatku cynamonu i imbiru w procesie słodowania, słód infuzyjny Gingerbread Cookie jest zrównoważony przez dalsze dodatki gałki muszkatołowej, ziela angielskiego, goździków i czarnego pieprzu, które harmonijnie współdziałają, tworząc złożoną mieszankę kojarzącą się ze świątecznym piernikiem.

**Jak używać słodu infuzyjnego Gingerbread Cookie:**

Procentowy udział słodu Gingerbread Cookie infusion w zasypie powinien wynosić od 30% do 60%. Siła diastatyczna słodu jest średnia, dlatego zaleca się dodanie dobrego słodu enzymatycznego, a także pożywki dla drożdży, aby zapewnić ich wigor podczas fermentacji.

Charakter piernikowy tego słodu jest bardzo mocno wyczuwalny - wyrazisty cynamon i imbir w pięknej równowadze z innymi przyprawami. Jeśli planujesz dodać inne mocne dodatki słodowe (słody palone lub słody specjalne o dużym charakterze słodowym), zastosuj górną zalecaną dawkę. Jeśli natomiast planujesz uwarzenie bardziej delikatnego piwa, dolna granica zalecanego zakresu będzie wystarczająca.

Podobnie z dodatkami chmielu, zaleca się ich umiarkowane dozowanie, aby nie przykryć prawdziwej gwiazdy pokazu - słodu infuzyjnego Gingerbread Cookie!

Uwaga: słód ten został wyprodukowany z masą przypraw korzennych. Możliwe, że w słodzie znajdują się śladowe ilości przypraw.

Barwa: max 6.2EBC