

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/special-bitter-best-bitter-11-5blg-zestaw-surowcow-10l-p-1780.html>

Special Bitter / Best Bitter 11,5°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	38,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1780
Producent	Homebrewing.pl
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	10l

Opis produktu

Orzeźwiający i pełny w smaku sesyjne piwo z delikatną nutą angielskiego chmielu oraz zdecydowanej goryczce. Klasyka gatunku piw górnej fermentacji.

W zestawie:

- 1,0 kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,0 kg słód Golden Ale VIKING MALT
- 0,15 kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 15 g chmiel Challenger
- 15g chmiel Fuggles
- 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 siodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

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

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,6% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,5 Blg
Kolor	16 EBC
Goryczka	27 IBU

Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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