

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/special-bitter-best-bitter-11-5blg-zestaw-surowcow-20l-p-702.html>

## Special Bitter / Best Bitter 11,5°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>68,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>702</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>

### Opis produktu

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

#### W zestawie:

- 2,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 2,0kg słód Golden Ale VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 30g chmiel Challenger
- 30g 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

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 kociółek (+ 4,00 zł )