

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/special-bitter-best-bitter-11-5blg-zestaw-surowcow-25l-p-2111.html>

Special Bitter / Best Bitter 11,5°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	85,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	702
Producent	Homebrewing.pl
Poziom trudności	łatwe
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	25l
Chmelenie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków

Opis produktu

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

W zestawie:

- 2,5kg sód pale ale VIKING MALT
- 2,5kg sód Golden Ale VIKING MALT
- 0,375kg sód karmelowy 150 VIKING MALT
- 38g chmiel Challenger
- 38g 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".

Sódy z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód 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 ześrutowany 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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)