

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/stout-owsiany-oatmeal-stout-13-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-1838.html>



Stout Owsiany / Oatmeal Stout 13,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	79,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1838
Producent	Homebrewing.pl
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Fermentacja	górną
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie, portery i stouty
Poziom trudności	łatwe

Opis produktu

Ciemne, dość treściwe piwo o aromatach kawy, czekolady, palonego ziarna. Dodatek owsa sprawia, że piwo ma aksamitną teksturę, sprawia wrażenie treściwego, pełnego. ma obfitą, trwałą pianę oraz lekko słodki smak.

W zestawie:

- 3,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,3kg palony jęczmień VIKING MALT
- 0,3kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,8 kg płatki owsiane
- 50g chmiel East Kent Goldings
- 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 srodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness

Zawartość alkoholu	5,6% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	13,6 Blg
Kolor	69 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)