

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

### 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 )