

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/stout-owsiany-z-kawa-gwatemala-antigua-coffe-oatmeal-stout-13-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-2339.html>



## Stout Owsiany z kawą Gwatemala Antigua / Coffe Oatmeal Stout 13,6°Blg - zestaw surowców 20l

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Cena                     | <b>99,90 zł</b>                     |
| Dostępność               | <b>Dostępny</b>                     |
| Czas wysyłki             | <b>3 dni</b>                        |
| Numer katalogowy         | <b>1838</b>                         |
| Producent                | <b>Homebrewing.pl</b>               |
| Barwa                    | <b>ciemne</b>                       |
| Goryczka                 | <b>średnia (21-40 IBU)</b>          |
| Styl                     | <b>nowofalowe, portery i stouty</b> |
| Poziom trudności         | <b>średnio trudne</b>               |
| Fermentacja              | <b>górna</b>                        |
| Zawartość alkoholu       | <b>pełne (4,5 - 7 %)</b>            |
| Dodatki                  | <b>kawa</b>                         |
| Ze słodów / z ekstraktów | <b>ze słodów</b>                    |
| Wielkość warki           | <b>20l</b>                          |
| Chmienie na zimno        | <b>nie</b>                          |

### Opis produktu

Do naszego rewelacyjnego zestawu na Owsianego Stouta dobraliśmy kawę, która wzniesie go na nowy poziom. Zestaw Coffe Oatmeal Stout polecamy wszystkim którzy szukają ciemnego piwa, o kremowej konsystencji oraz intensywnie kawowym aromacie.

**Kawa Gwatemala Antigua** wnosi do piwa smak i aromat czekolady, karmelu z odrobiną owocowych i kwiatowych akcentów, a płatki owsiane nadają stoutowi aksamitnej tekstury.

#### 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
- 250g kawa Gwatemala Antigua Tommy Cafe
- 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 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           | 5,6% obj. |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 13,6 Blg  |
| Kolor                        | 69 EBC    |
| Goryczka                     | 27 IBU    |
| Fermentacja                  | górna     |
| dotatkowe uwagi              | -         |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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