Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/sweet-stout-milk-stout-14-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1775.html



Sweet Stout / Milk Stout 14,6°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**42,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1775**
Producent	**Homebrewing.pl**
Wielkość warki	**10l**
Poziom trudności	**łatwe**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, brytyjskie**
Dodatki	**lakoza**
Goryczka	**średnia (21-40 IBU)**
Zawartość alkoholu	**pełne (4,5 - 7 %)**
Barwa	**ciemne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**

Opis produktu

Piwo o pełnym smaku, słodyczy i średniej goryczce z wyczuwalnymi aromatami słodu palonego, kawy, czekolady. Dodatek laktozy sprawia, że piwo staje się delikatnie słodkie, jego smak i aromat określany jest jako "kawa z mlekiem".

W zestawie:

- 2,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,15kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,15kg palony jęczmień VIKING MALT
- 0,1kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,25kg laktoza
- 25g chmiel Challenger
- 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 słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	14,6 Blg
Kolor	64 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)