

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	<b>42,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1775</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Dodatki	<b>lakoza</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>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>

### Opis produktu

Piwo o pełnym smaku, słodczy 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 sład pale ale VIKING MALT
- 0,15kg sład karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,15kg palony jęczmień VIKING MALT
- 0,1kg sład 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelny i potrzebujesz słodu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociłek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

---

Zawartość alkoholu	5% obj.
Ekstrakt brzozy 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 )