

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/sweet-stout-milk-stout-14-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-704.html>

## Sweet Stout / Milk Stout 14,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>76,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>704</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>lakoza</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>ciemne</b>
Goryczka	<b>średnia (21-40 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</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:

- 4,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,3kg palony jęczmień VIKING MALT
- 0,2kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,5kg laktoza
- 50g 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5% obj.
--------------------	---------

---

Ekstrakt brzezki podstawowej	14,6 Blg
Kolor	64 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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