

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/sweet-stout-milk-stout-14-6blg-zestaw-surowcow-25l-p-2113.html>

Sweet Stout / Milk Stout 14,6°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	96,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	704
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	ciemne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Poziom trudności	łatwe
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	lakoza
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l

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:

- 5,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,375kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,375kg palony jęczmień VIKING MALT
- 0,25kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,625kg laktoza
- 63g 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 brzezki podstawowej	14,6 Blg
Kolor	64 EBC
Goryczka	34 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociątek (+ 6,40 zł)