

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/szkockie-eksportowe-scottish-export-80-12blg-zestaw-surowcow-25l-p-2126.html>



## Szkockie Eksportowe / Scottish Export 80/- 12°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>85,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>719</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>bursztynowe</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, belgijskie</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze sódów / z ekstraktów	<b>ze sódów</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>

### Opis produktu

Tradycyjne szkockie piwo sesyjne. Wyraźnie słodowe, lekko karmelowe o pięknej bursztynowej barwie, lekko owocowym aromacie i łagodnej, prawie niezauważalnej goryczce. W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

#### W zestawie:

- 5,0kg sód pale ale VIKING MALT
- 0,38kg sód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 0,25kg sód cookie VIKING MALT
- 0,125kg jęczmień palony VIKING MALT
- 38g chmiel Fuggles
- 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 sódru ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sódru ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

---

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9 % obj.
Ekstrakt brzożki podstawowej	12 Blg
Kolor	24 EBC
Goryczka	16 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 4,80 zł ), Tak - pod kociółek (+ 4,80 zł )