

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wee-heavy-strong-scotch-ale-24-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1819.html>



## Wee-Heavy / Strong Scotch Ale 24,6°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>56,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1819</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Styl	<b>tradycyjne, brytyjskie</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Zawartość alkoholu	<b>mocne (powyżej 7%)</b>
Barwa	<b>bursztynowe</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Fermentacja	<b>górna</b>

### Opis produktu

Mocne, słodkie, słodowe, bardzo złożone, rozgrzewające piwo o szkockim rodowodzie. Piwo o niskiej goryczce, za to z bardzo rozbudowaną warstwą słodową, odnajdziemy tam nuty karmelowe, chlebowe, tostowe, ale też aromaty ciemnych, suszonych owoców.

#### W zestawie:

- 4,5kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,15kg słód cookie VIKING MALT
- 0,15kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,05kg jęczmień palony
- 25g chmiel Challenger
- 25g chmiel East Kent Goldings
- 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".**

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

**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"

Dokładny opis stylu Wee-Heavy, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	11,4% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	24,6 Blg
Kolor	34 EBC
Goryczka	32 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 8,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 8,00 zł )