

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wee-heavy-strong-scotch-ale-24-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-1818.html>

Wee-Heavy / Strong Scotch Ale 24,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	105,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1818
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	bursztynowe
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, brytyjskie
Poziom trudności	średnio trudne
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	mocne (powyżej 7%)
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l

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:

- 9,0kg sód wiedeński VIKING MALT
- 0,3kg sód cookie VIKING MALT
- 0,3kg sód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,1kg jęczmień palony
- 50g chmiel Challenger
- 50g 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu 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. 35l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 8,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 8,80 zł)