Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/wee-heavy-strong-scotch-ale-24-6blg-zestaw-surowcow-25l-p-2165.html



Wee-Heavy / Strong Scotch Ale 24,6°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	**129,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1818**
Producent	**Homebrewing.pl**
Zawartość alkoholu	**mocne (powyżej 7%)**
Barwa	**bursztynowe**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, brytyjskie**
Dodatki	**bez dodatków**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**

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:

- 11,25kg słód wiedeński VIKING MALT
- 0,375kg słód cookie VIKING MALT
- 0,375kg słód karmelowy 300 VIKING MALT
- 0,125kg jęczmień palony
- 63g chmiel Challenger
- 63g 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 brzeczki podstawowej	24,6 Blg
Kolor	34 EBC
Goryczka	32 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min. 40l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 11,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 11,20 zł)