Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 18:26

Link do produktu: https://homebrewing.pl/english-barleywine-23-1blg-zestaw-surowcow-20l-p-1071.html



# English Barleywine 23,1°Blg - zestaw surowców 20l

| | |
|---|---|
| Cena | **98,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **7 dni** |
| Numer katalogowy | **1071** |

## Opis produktu

Barleywine czyli w dosłownym tłumaczeniu wino jęczmienne, nie jest winem a bardzo mocnym piwem o intensywnie [illegible] wieczorów.

**W zestawie:**

- 8,0kg słód pale ale VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,7kg słód karmelowy czerwony VIKING MALT
- 60g chmiel Challanger
- 30g chmiel East Kent Goldings
- 30g 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".**

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

Do leżakowania polecamy dodatek płatków lub kostek dębowych.

***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 | 10,5% obj. |
| Ekstrakt brzeczki podstawowej | 23,1 Blg |
| Kolor | 22 EBC |
| Goryczka | 42 IBU |
| Fermentacja | górna |
| Dodatkowe uwagi | Duża objętość zacieru.<br>Potrzebny gar min. 35l |

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie**: Nie , Tak (+ 7,20 zł ), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł )