Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:44

Link do produktu: https://homebrewing.pl/bawarskie-ciemne-munich-dunkel-13-7blg-zestaw-surowcow-10l-p-1355.html



Bawarskie Ciemne / Munich Dunkel 13,7°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**36,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1355**

Opis produktu

Ciemne, słodowe, lekko słodkie, pełne, sycące, łagodne piwo wywodzące się Bawarii.

W zestawie:

1,0kg sód pilzneński VIKING MALT
1,0kg słód monachijski jasny VIKING MALT
0,5kg słód monachijski ciemny VIKING MALT
0,1kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
15g chmiel Tradition
25g chmiel Spalt Select
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 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 Brewnes:

Zawartość alkoholu	5,6 % obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	13,7 Blg
Kolor	38 EBC
Goryczka	24 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)