Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 16:31

Link do produktu: https://homebrewing.pl/peated-imperial-stout-torfowy-stout-imperialny-25-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1512.html



Peated Imperial Stout/ Torfowy Stout Imperialny 25,6Blg - zestaw surowców 10l

Cena	**70,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1512**

Opis produktu

Piwo dla miłośników ekstremalnych doznań - bardzo mocny, esencjonalny Imperialny Stout o intensywnym torfowym aromacie uzupełnionym czekoladowymi nutami.

- 2,5kg słód pale ale VIKING MALT
- 1,75kg słód wędzony torfem VIKING MALT
- 0,25kg słód karmelowy pszeniczny VIKING MALT
- 0,5kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg słód barwiący VIKING MALT
- 30g chmiel Iunga POLISHHOPS
- 30g chmiel Sybilla POLISHHOPS
- 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 duży (najlepiej 3l) starter. Jeśli masz taką możliwość, to użyj gęstwy po lżejszym piwie.

Uwaga!!!! Zasyp to ponad 5kg słodu, dlatego do zacierania przyda się garnek minimum 20l.

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	12,1% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	25,6 Blg
Kolor	72 EBC
Goryczka	50 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	Duża objętość zacieru. Potrzebny gar min.20l

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)