Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:30

Link do produktu: https://homebrewing.pl/porter-baltycki-20blg-zestaw-surowcow-20l-p-683.html



Porter Bałtycki 20°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**104,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**683**

Opis produktu

Porter bałtycki, czyli piwowarski skarb Polski. Piwo niezwykle bogate, ciemne, bardzo mocne, treściwe, złożone. W aromacie i smaku znajdziecie nuty czekolady, kawy, ciemnego świeżo pieczonego chleba.

W zestawie:

- 3,0kg słód wiedeński VIKING MALT
- 2,5kg słód monachijski typ I VIKING MALT
- 1,0kg słód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,5kg słód karmelowy 30 VIKING MALT
- 0,3kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 50g chmiel Marynka POLISHHOPS
- 50g chmiel Lubelski 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 dwóch lub nawet trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj duży 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 Porter Bałtycki, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,7% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	20 Blg
Kolor	57 EBC
Goryczka	33 IBU
Fermentacja	dolna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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