

Link do produktu: <https://www.homebrewing.pl/rauchbock-kozlak-wedzony-16-8blg-zestaw-surowcow-10l-p-1810.html>

## Rauchbock / Koźlak Wędzony 16,8°Blg - zestaw surowców 10l

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

### Opis produktu

Koźlak wędzony, to piwo wywodzące się z niemieckiego Bambergu, najbardziej rozpoznawalnym przedstawicielem stylu jest oczywiście Aecht Schenkerla Rauchbock. Rauchbock łączy ze sobą zapach świeżo pieczonego chleba, lekko prażonego ziarna, ciemnych owoców, lekkich nut karmelowych z aromatem dymu bukowego.

**W komplecie** świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

#### W zestawie:

- 2,0kg sód wędzony bukiem VIKING MALT
- 1,0kg sód monachijski ciemny VIKING MALT
- 0,1kg sód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,1kg sód karmelowy 600 VIKING MALT
- 25g chmiel Tradition
- Instrukcja warzenia

**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 saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu wydajności zacierania 80%:

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Zawartość alkoholu            | 7,1% obj. |
| Ekstrakt brzeczki podstawowej | 16,8 Blg  |
| Kolor                         | 37 EBC    |
| Goryczka                      | 23 IBU    |
| Fermentacja                   | dolna     |
| dodatkowe uwagi               | -         |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 4,80 zł )