Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 01:38

Link do produktu: https://homebrewing.pl/wedzone-pszeniczne-13-6blg-zestaw-surowcow-10l-p-1511.html



# Wędzone pszeniczne 13,6°Blg - zestaw surowców 10l

| | |
|---|---|
| Cena | **43,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **7 dni** |
| Numer katalogowy | **1511** |

## Opis produktu

Piwo, które wbrew pozorom smakuje nawet tym którzy nie przepadają za "wędzonką". Jego aromat bardziej kojarzy się z wędzonymi owocami niż z boczkiem czy szynką jest niezwykle przyjemny. Aromaty i smaki banana i goździka tworzą harmonijną całość z aromatami dymionymi pochodzącymi od dwóch rodzajów wędzonych słodów.
Zachęcam do prześledzenia historii powstania tego piwa na blog.homebrewing.pl.

**W zestawie:**

- 1,25kg słód pszeniczny wędzony dębem VIKING MALT
- 0,75kg słód jęczmienny wędzony czereśnią VIKING MALT
- 0,3kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,15kg słód karmelowy pszeniczny karmelowy VIKING MALT
- 0,1kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 30g chmiel aromatyczny Lubelski POLISHHOPS (15g +15g)
- 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 Brewness:

| | |
|---|---|
| Zawartość alkoholu | 5,6% obj. |
| Ekstrakt brzeczki podstawowej | 13,6 Blg |
| Kolor | 39 EBC |
| Goryczka | 15 IBU |
| Fermentacja | górna |
| dodatkowe uwagi | - |

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie**: Nie , Tak (+ 4,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł )