

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wedzone-pszeniczne-13-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-1510.html>



Wędzone pszeniczne 13,6°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	83,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1510

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:

- 2,5kg słód pszeniczny wędzony dębem VIKING MALT
- 1,5kg słód jęczmienny wędzony czereśnią VIKING MALT
- 0,6kg słód monachijski jasny VIKING MALT
- 0,3kg słód karmelowy pszeniczny karmelowy VIKING MALT
- 0,2kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 60g chmiel aromatyczny Lubelski POLISHHOPS (30g +30g)
- 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 sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"
Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu ześrutowanego 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 (+ 6,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 6,40 zł)