

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wedzony-porter-grodziski-19-8blg-zestaw-surowcow-20l-p-1365.html>



Wędzony Porter "Grodziski" 19,8°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	102,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1365

Opis produktu

Niezwykle interesujące piwo, połączenie dwóch najciekawszych polskich piw: piwa grodziskiego i portu baltickiego. Ciemne, drewniane dębiny, które fermentacja powoduje, że piwo grodziskiego jest ciemniejsze niż w rzeczywistości. Wykorzystanie do fermentacji piw w stylach alt, koelsch), listę polecanych szczepów znajdziecie w zakładce "akcesoria".

W zestawie:

- 5,0kg słód pszeniczny wędzony dębem VIKING MALT
- 2,0kg słód monachijski typ II VIKING MALT
- 0,3kg słód czekoladowy jasny VIKING MALT
- 0,2kg słód karmelowy 150 VIKING MALT
- 0,2kg słód czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 50g chmiel Marynka POLISHHOPS
- 50g chmiel Lubelski POLISHOPS
- 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 saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociotek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	8,7% obj.
--------------------	-----------

Ekstrakt brzezki podstawowej	19,8 Blg
Kolor	50 EBC
Goryczka	30 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 7,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 7,20 zł)