

PALE ALE

Zestaw surowców do przygotowania piwa pełnego górnej fermentacji 12°Blg.

Zestaw zawiera:

- słód Pale Ale Weyermanni 3,8 kg,
- słód Carahell® Weyermann 0,2 kg,
- chmiel goryczkowy Marynka 35 g (granulat),
- chmiel aromatyczny Lubelski 25 g (granulat),
- drożdże Safale US-05 11,5g,
- wskazówki do warzenia.

Dodatkowe surowce wymagane do przygotowania piwa:

- glukoza lub suchy ekstrakt słodowy JASNY (refermentacja) – 200 g.

Surowce opcjonalne:

- gips piwowarski 5 g (do utwardzenia wody),
- drożdże płynne Wyeast 1028 London Ale 50 ml (zamiast Safale US-05).

Dodatkowe akcesoria niezbędne podczas warzenia z procesem zacierania:

- wkład do kadzi filtracyjnej (dotyczy posiadaczy fermentora z kranikiem),
- termometr ze skalą 0-100°C,
- Jodowy Wskaźnik Skrobi,

Dodatkowe akcesoria pomocne podczas warzenia:

- siateczki do gotowania chmielu (2 szt).

.....

Polecane źródła dodatkowych, szczegółowych informacji na temat warzenia piwa:

www.browamator.pl - FAQ (Odpowiedzi na Podstawowe Pytania)

www.browamator.pl - Forum (wymiana doświadczeń z innymi piwowarami)

„Jak warzyć piwo” - drukowany poradnik, dostępny na www.browamator.pl

„Praktyczny Winiarz i Piwowar” – e-periodyk na www.browamator.pl