

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-piwo-kozlak-17l-p-3292.html>



## Zestaw na piwo - koźlak, 17L

Numer katalogowy	<b>BR-406906</b>
Kod producenta	<b>BR-406906</b>
Kod EAN	<b>5904816010404</b>

### Opis produktu

Koźlak lub inaczej Bock to styl o bogatej tradycji, to piwo o miedzianej barwie i aromacie razowego chleba, biszkoptów, orzechów laskowych i karmelu. Degustacja koźlaka wnosi delikatne rozleniwienie, a rozgrzewające uczucie spływającego po przełyku piwa, tylko pogłębia to wrażenie. Jeśli preferujesz ten gatunek piwa, zestaw do przygotowania koźlaka jest dla Ciebie idealny. Koniecznie zrób własne piwo koźlak.

- **Aż 17 L Twojego piwa koźlak** - składniki zestawu pozwalają na przygotowanie aż 17 L Twojego piwa, takiego jak lubisz.
- **Zaskakująco proste do zrobienia** - wystarczy rozpuścić składniki w wodzie i dodać drożdże piwowskie. Piwo Coopers nie wymaga zacierania.
- **Jakość na najwyższym poziomie** - produkty Coopers to najwyższej jakości składniki bez dodatku konserwantów i najlepsze szczepy drożdży piwowskich.
- **Piękna barwa, głęboki smak i aromat** - nasz zestaw to gwarancja przygotowania najlepszego koźlaka o miedzianej barwie i aromacie razowego chleba, biszkoptów, orzechów laskowych i karmelu.
- **To prawdziwy powód do dumy** - przygotowanie własnego piwa koźlak to powód do wielkiej satysfakcji zwłaszcza gdy pochwalisz się nim w gronie znajomych.

Dla wszystkich amatorów piwa koźlak nasza propozycja to prawdziwy strzał w dziesiątkę. Z zestawem na piwo koźlak przygotujesz aż 17 L swojego ulubionego piwa o najwyższej jakości, bo wiemy że tak lubisz.

Jeśli zadawałeś sobie kiedyś pytanie "jak zrobić piwo?", teraz już będziesz wiedział. To bardzo proste zadanie. Dlatego nie czekaj dłużej i zacznij przygodę z fermentacją własnego piwa.

Zaskocz znajomych i razem z nimi ciesz się smakiem domowego koźlaka, który najlepiej smakuje schłodzony.

Koźlak to piwo mocne, deserowe świetnie sprawdzające się w roli digestifu, ale także jako dodatek do melancholijnego wieczoru.

Zalecany sposób podania piwa koźlak to kieliszek typu teku lub standardowy pokal.

Zalecana temperatura podania to 8-10oC.

**Zawartość ekstraktu:** ok. 14,5 BLG

**Maksymalne stężenie alkoholu:** 6%

**Stopień nachmienia / goryczy IBU:** 25

**Barwa piwa:** miedziana do brązowej.

**Przepis na piwo koźlak:**

- 
1. Sprzęt do robienia piwa dokładnie wypłucz przy użyciu OXI Turbo.
  2. Do szklanki wlej wodę o temp. ok. 28oC, a następnie dodaj do niej drożdże, umieszczone pod plastikowym wieczkiem puszki. Całość uwodnij przez 15 minut.
  3. Puszki pozabaw instrukcji, a następnie umieść je w gorącej wodzie na ok. 10 minut.
  4. Do garnka wlej ok. 2 L wody, a następnie doprowadź ją do wrzenia.
  5. Zawartość puszek wlej do garnka z wodą i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia się składników. W celu wzmocnienia piwa możesz dodać do całości 0,5-1 kg cukru lub lepiej przyswajalnej przez drożdże glukozy.
  6. Do wypłukanego pojemnika fermentacyjnego wlej 2 L zimnej wody oraz zawartość garnka, następnie całość uzupełnij wodą do 17 L objętości.
  7. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20oC, a następnie dodaj uwodnione drożdże i energicznie wymieszaj.
  8. Pojemnik szczelnie zamknij i zamontuj w nim rurkę fermentacyjną\*.
- Polecamy rurkę poziomą lub kątową, która pozwala obniżyć wysokość naczynia z nastawem, dzięki czemu łatwiej ustawisz je na półkach, regale czy jedno na drugim.
9. Fermentację prowadź przez ok. 21 dni, w temp. pokojowej.
  10. Po tym czasie, piwo zlej do butelek znad osadu. Do każdej butelki o pojemności 0,5 L dodaj 1 pastylkę Coopers Carbonation Drops lub 2,5 g cukru, następnie zamknij kapsłownicą. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.
  11. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Rekomendujemy jednak wydłużenie tego czasu do minimum 1 miesiąca. Na zdrowie!

**Zestaw zawiera:**

- 2 hermetycznie zamknięte słody chmielone Dark Ale, 1,7 kg oraz torebki drożdży piwowarskich,
- instrukcję przygotowania piwa.