

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/ala-witbier-12blg-zestaw-surowcow-z-ekstraktow-20l-p-1755.html>



A'la WITBIER 12°Blg - Zestaw surowców z ekstraktów 20l

Cena	113,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1755
Producent	Homebrewing.pl
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, belgijskie, pszeniczne
Poziom trudności	średnio trudne
Fermentacja	górna
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	przyprawy, inne
Ze słodów / z ekstraktów	z ekstraktów, partial mash
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie

Opis produktu

Witbier, belgijskie piwo białe - idealne na letnie upały. Lekkie, jasne, orzeźwiające z lekkim aromatem cytrusów, świetnie gasi pragnienie.

Zestaw surowców na bazie ekstraktów słodowych z tzw. partial mash, czyli zacieranem niewielkiej ilości słodów.

Nie musisz się martwić - proces jest banalnie prosty, nie potrzebujesz też dodatkowego sprzętu. Dla wygody możesz dokupić [worek zacierno-filtracyjny](#) wielokrotnego użytku, ale nie jest to konieczne.

W Twoich rękach będzie proces gotowania brzeczki z chmielem, ale oczywiście otrzymasz od nas wskazówki w formie instrukcji obsługi. Warzenie z ekstraktów to idealny kompromis między jakością, a czasem poświęconym na cały proces piwowarski.

W skład zestawu "A'la WITBIER 12Blg" wchodzi:

- 40g granulatu chmielu Sybilla
- 1,7kg ekstrakt słodowy płynny pszeniczny
- 1,2kg ekstrakt słodowy płynny jasny
- 10g kolendry
- 30g curacao
- 400g płatki owsiane
- 400g słód pilzneński śrutowany
- 2 siateczki do namaczania
- Instrukcja warzenia

Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa

znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Zawartość alkoholu (ABV)	4,9 %
Ilość piwa z zestawu	20 l
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
Rodzaj	zestaw surowców na bazie ekstraktów