Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 17:12

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**
Dodatki	**przyprawy, inne**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**
Zawartość alkoholu	**sesyjne (poniżej 4,5%)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**20l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**z ekstraktów, partial mash**
Styl	**tradycyjne, belgijskie, pszeniczne**

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 zacieraniem 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