

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/american-wheat-13-6blg-zestaw-surowcow-20l-p-707.html>



American Wheat 13,6°Blg - Zestaw surowców 20l

Cena	61,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	707
Producent	Homebrewing.pl
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe
Wielkość warki	20l
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów

Opis produktu

American wheat to piwo, które smakuje niemal wszystkim. Jest lekkie, pszeniczne, orzeźwiające, o niskiej goryczce i subtelnym, cytrusowym zapachu amerykańskiego chmielu Citra.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,5kg słód pilznerski VIKING MALT
- 2,5kg słód pszeniczny VIKING MALT

- 60g chmiel Citra (15g+15g+30g)

- 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".

Stody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować stód 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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Dokładny opis stylu American Wheat wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,7% obj.
Ekstrakt brzożki podstawowej	13,6 Błg
Kolor	7 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,80 zł)