

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/american-wheat-13-6blg-zestaw-surowcow-25l-p-2115.html>



American Wheat 13,6°Blg - Zestaw surowców 25l

Cena	78,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	707
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	średnia (21-40 IBU)
Styl	nowofalowe
Poziom trudności	łatwe
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l

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:

- 3,2kg słód pilznerski VIKING MALT
- 3,2kg słód pszeniczny VIKING MALT

- 76g chmiel Citra (19g+19g+38g)

- 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".

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz srodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz srodu 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 brzożczki podstawowej	13,6 Błg
Kolor	7 EBC
Goryczka	27 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)