

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/berliner-weisse-7-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-1700.html>

Berliner Weisse 7,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	69,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1700
Producent	Homebrewing.pl
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, kwaśne
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)
Dodatki	bez dodatków

Opis produktu

Berliner Weisse nazwany Szampanem Północy, to lekkie, bardzo jasne, kwaśne, orzeźwiające piwo. Idealne na lato. Wybierając ten zestaw proszę zwrócić uwagę, że proces przygotowania brzezki zajmie około 2 dni. Czas zakwaszania brzezki to 24-48h w temperaturze 30-34C.

Zestaw sprawdzi się jako baza to stworzenia kwaśnego piwa owocowego, wystarczy dodać sezonowe owoce lub pulpę ulubionych owoców.

Polecane pulpy owocowe znajdziecie w [kategorii "przyprawy, owoce"](#).

Warząc piwa kwaśne polecamy także zaopatrzyć się w [kwas mlekowy](#) lub [kwas fosforowy](#) do wstępnego zakwaszenia brzezki oraz [paski pH](#) lub [pHmetr](#) do pomiarów stopnia zakwaszenia.

W zestawie:

- 1,5kg słód pilznerski VIKING MALT
- 1,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 25g chmiel aromatyczny Hallertauer Mittelfruh
- 10g bakterie kwasu mlekowego Lactobacillus Plantarum
- 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 słód 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"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness

Zawartość alkoholu	2,8% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	7,3 Blg
Kolor	5 EBC
Goryczka	6 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	piwo zakwaszane w kotle

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 2,40 zł), Tak - pod kociołek (+ 2,40 zł)