

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/berliner-weisse-7-3blg-zestaw-surowcow-25l-p-2156.html>

Berliner Weisse 7,3°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	86,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1700
Producent	Homebrewing.pl
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, kwaśne
Poziom trudności	wymagające
Fermentacja	górną
Barwa	jasne
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l
Chmieniecie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	sesyjne (poniżej 4,5%)

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:

- 1,875kg słód pilzneński VIKING MALT
- 1,25kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 31g 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 (+ 3,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł)