

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/hefe-weizen-pszeniczne-12-3blg-zestaw-surowcow-10l-p-1446.html>



## Hefe-Weizen (pszeniczne) 12,3°Blg - zestaw surowców 10l

Cena	<b>34,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1446</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Chmieniecie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>10l</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, pszeniczne</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>

### Opis produktu

Piwo pszeniczne w stylu bawarskim o wspaniałej pianie, niepowtarzalnym smaku i zapachu bananowo-goździkowym.

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

#### W zestawie:

- 1,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 1,25kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 15g chmiel Spalter Select
- 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 ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

Dokładny opis stylu Hefe-Weizen, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#)

---

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzezki podstawowej	12,3 Blg
Kolor	8 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 2,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 2,00 zł )