

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/hefe-weizen-weissbier-pszeniczne-12-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-691.html>



Hefe-Weizen / Weissbier (pszeniczne) 12,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	64,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	691
Producent	Homebrewing.pl
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	tradycyjne, pszeniczne
Poziom trudności	łatwe
Fermentacja	górną
Barwa	jasne
Dodatki	bez dodatków
Ze sódów / z ekstraktów	ze sódów
Wielkość warki	20l
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)

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:

- 2,0kg sód pilzneński VIKING MALT
- 2,5kg sód pszeniczny VIKING MALT
- 30g 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 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 kociotek"

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 brzeczki podstawowej	12,3 Blg

Kolor	8 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)