

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/hefe-weizen-weissbier-pszeniczne-12-3blg-zestaw-surowcow-25l-p-1952.html>

## Hefe-Weizen / Weissbier (pszeniczne) 12,3°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>79,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1952</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Wielkość warki	<b>25l</b>
Poziom trudności	<b>łatwe</b>
Ze sładów / z ekstraktów	<b>ze sładów</b>
Styl	<b>tradycyjne, pszeniczne</b>
Dodatki	<b>bez dodatków</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Zawartość alkoholu	<b>pełne (4,5 - 7 %)</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Fermentacja	<b>górna</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:

- 2,5kg sład pilzneński VIKING MALT
- 3,1kg sład pszeniczny VIKING MALT
- 37g 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 sład samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

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

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu ześrutowanego 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 )