

Dane aktualne na dzień: 03-04-2025 11:00

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polska-pszenica-12-5blg-zestaw-surowcow-20l-p-1165.html>



Polska Pszenica 12,5°Blg - Zestaw surowców 20l

Cena	52,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1165
Producent	Homebrewing.pl
Wielkość warki	20l
Poziom trudności	łatwe
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Styl	nowofalowe, pszeniczne
Dodatki	bez dodatków
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Barwa	jasne
Chmienie na zimno	nie
Fermentacja	górna

Opis produktu

Polska pszenica to interpretacja stylu American Wheat, ale chmielona polskimi odmianami chmielu.

Piwo jest niezwykle rześkie, orzeźwiające, bez wyraźnej goryczki za to z pięknym chmielowym aromatem.

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

W zestawie:

- 2,0kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 2,5kg słód pilznerski VIKING MALT

- 20g chmiel lunga POLISHHOPS
- 30g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 30g chmiel Izabella POLISHOPS
- 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".

Dokładny opis stylu American Wheat (którego interpretacją jest Polska Pszenica) wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód 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 ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	5,0% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,5 Błg
Kolor	7 EBC
Goryczka	21 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 3,20 zł), Tak - pod kociołek (+ 3,20 zł)