

Dane aktualne na dzień: 01-06-2026 16:28

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/polska-pszenica-12-5blg-zestaw-surowcow-25l-p-2133.html>



Polska Pszenica 12,5°Blg - Zestaw surowców 25l

Cena	67,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1165
Producent	Homebrewing.pl
Fermentacja	górna
Barwa	jasne
Goryczka	niska (0-20 IBU)
Styl	nowofalowe, pszeniczne
Poziom trudności	łatwe
Chmienie na zimno	nie
Zawartość alkoholu	pełne (4,5 - 7 %)
Dodatki	bez dodatków
Ze słodów / z ekstraktów	ze słodów
Wielkość warki	25l

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:

- 2,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 3,125kg słód pilzneński VIKING MALT

- 25g chmiel lunga POLISHHOPS
- 38g chmiel Oktawia POLISHHOPS
- 38g chmiel Izabella POLISHHOPS
- 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 (+ 5,60 zł), Tak - pod kociołek (+ 5,60 zł)