

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/slod-diastatyczny-enzymatyczny-viking-malt-finlandia-0-5-kg-p-1289.html>

Słód diastatyczny / enzymatyczny Viking Malt (Finlandia) 0,5 kg

| | |
|------------------|--------------------|
| Cena | 6,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 1289 |
| Producent | Viking Malt |

Opis produktu

Słód cechujący się wysoką siłą diastatyczną, co oznacza że dostarcza dużej ilości enzymów, koniecznych do rozłożenia skrobi. Jest przydatny w piwowarstwie w przypadku zacierania dużej ilości dodatków niesłodowanych. Wykorzystywany jest też do sporządzania zacierów na whisky i inne mocne alkohole. Warto mieć go pod ręką w przypadku przegrzania zacieru.

| parametr | wartość |
|-------------------|----------------|
| barwa | max 7 EBC |
| siła diastatyczna | min 620 j W.K. |
| ekstrakt | min. 76% |
| wilgotność | max 7% |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 0,80 zł), Tak - pod kociółek (+ 0,80 zł)