Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 18:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/slod-diastatyczny-enzymatyczny-viking-malt-finlandia-1-kg-p-1290.html



Słód diastatyczny / enzymatyczny Viking Malt (Finlandia) 1 kg

Cena	**9,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1290**
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 kociołek (+ 0,80 zł)