Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 04:38

Link do produktu: https://homebrewing.pl/slod-zakwaszajacy-weyermann-niemcy-0-5-kg-p-561.html



Słód zakwaszający Weyermann® (Niemcy) 0,5 kg

Cena	**7,20 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**561**
Producent	**Wayermann**

Opis produktu

Słód zakwaszajcy służy do obniżenia pH zacieru, co ma na celu efektywniejsze zacieranie (pH optymalne dla działania amylaz), bardziej intensywną fermentację i daje jaśniejszy kolor gotowego piwa. Zaokrągla i zwiększa pełnię smakową piw lekkich. pH 3,4-3,6.

Może stanowić od 0,5 do 10% zasypu podczas zacierania. Stosuje się go do piw w stylu pilsner, weizen, light beer.

Waga	0,5 kg
Kolor	3 - 7 EBC
Rodzaj	słód zakwaszający

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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