

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 10:29

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/slod-zakwaszajacy-weyermann-niemcy-025-kg-p-563.html>



## Słód zakwaszający Weyermann® (Niemcy) 0.25 kg

Cena	<b>5,10 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>563</b>
Producent	<b>Weyermann</b>

### Opis produktu

Słód zakwaszający służy do obniżenia pH zacieru, co ma na celu efektywniejsze zacieranie (pH optymalne dla działania amylaz), bardziej intensywnej fermentacji i daje jaśniejszy kolor gotowego piwa. Zaokrągla i zwiększa pełnię smaku 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	250 g
Kolor	3 - 7 EBC
Rodzaj	słód zakwaszający

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 0,80 zł )