

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/witbier-bire-blanche-11-1blg-zestaw-surowcow-20l-p-705.html>



## Witbier Bière blanche 11,1°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	<b>71,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>705</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Styl	<b>tradycyjne, belgijskie, pszeniczne</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Dodatki	<b>przyprawy, inne</b>
Ze sódów / z ekstraktów	<b>ze sódów</b>
Wielkość warki	<b>20l</b>
Chmienie na zimno	<b>nie</b>
Zawartość alkoholu	<b>sesyjne (poniżej 4,5%)</b>

### Opis produktu

Witbier (Bière blanche), jasne belgijskie piwo o zapachu pszenicy, kolendry i pomarańczy. Bogate w smaku, lekkie i orzeźwiające piwo górnej fermentacji, o niskiej goryczce i wysokim nasyceniu dwutlenku węgla.

#### W zestawie:

- 2,0kg sód pilzneński VIKING MALT
- 1,8kg płatki pszeniczne
- 0,2kg płatki owsiane
- 20g chmiel Izabella
- 30g Curacao -suszona skórka gorzkiej pomarańczy
- 15g Kolendra
- 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".**

**Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.**

*Jeśli chcesz ześrutować sód samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

*Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słodu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słodu ześrutowany nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

Dokładny opis stylu Witbier, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#)

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

---

Zawartość alkoholu	4,4% obj.
Ekstrakt brzozy podstawowej	11,1 Blg
Kolor	6 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górną
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 1,60 zł ), Tak - pod kociołek (+ 1,60 zł )