Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:52

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



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

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

Opis produktu

Witbier (Biére 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 słód 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 słód 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 brzeczki podstawowej	11,1 Blg
Kolor	6 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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