

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

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 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 brzożki 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)