

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/witbier-bire-blanche-11-1blg-zestaw-surowcow-25l-p-2097.html>



## Witbier Bière blanche 11,1°Blg - zestaw surowców 25l

Cena	<b>89,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>705</b>
Producent	<b>Homebrewing.pl</b>
Styl	<b>tradycyjne, belgijskie, pszeniczne</b>
Poziom trudności	<b>średnio trudne</b>
Fermentacja	<b>górna</b>
Barwa	<b>jasne</b>
Goryczka	<b>niska (0-20 IBU)</b>
Dodatki	<b>przyprawy, inne</b>
Ze słodów / z ekstraktów	<b>ze słodów</b>
Wielkość warki	<b>25l</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:

- 2,5kg słód pilzneński VIKING MALT
- 2,25kg płatki pszeniczne
- 0,25kg płatki owsiane
- 25g chmiel Izabella
- 37g Curacao -suszona skórka gorzkiej pomarańczy
- 19g 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 ześrutowanego 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	4,5% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,1 Błg
Kolor	6 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 2,40 zł ), Tak - pod kociotek (+ 2,40 zł )