Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:56

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



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

Cena	**89,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**705**
Producent	**Homebrewing.pl**
Dodatki	**przyprawy, inne**
Goryczka	**niska (0-20 IBU)**
Zawartość alkoholu	**sesyjne (poniżej 4,5%)**
Barwa	**jasne**
Chmielenie na zimno	**nie**
Fermentacja	**górna**
Wielkość warki	**25l**
Poziom trudności	**średnio trudne**
Ze słodów / z ekstraktów	**ze słodów**
Styl	**tradycyjne, belgijskie, pszeniczne**

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:

- 2,5kg 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 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	4,5% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	11,1 Blg
Kolor	6 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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