Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:31

Link do produktu: https://homebrewing.pl/hefe-weizen-weissbier-pszeniczne-12-3blg-zestaw-surowcow-20l-p-691.html



Hefe-Weizen / Weissbier (pszeniczne) 12,3°Blg - zestaw surowców 20l

Cena	**60,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**691**

Opis produktu

Piwo pszeniczne w stylu bawarskim o wspaniałej pianie, niepowtarzalnym smaku i zapachu bananowo-goździkowym.

W komplecie świeże i wysokiej jakości surowce, przygotowane zawsze na konkretne zamówienie.

W zestawie:

- 2,0kg słód pilzneński VIKING MALT
- 2,5kg słód pszeniczny VIKING MALT
- 30g chmiel Spalter Select
- 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 Hefe-Weizen, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na naszym blogu

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

Zawartość alkoholu	4,9% obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	12,3 Blg
Kolor	8 EBC
Goryczka	12 IBU
Fermentacja	górna
dodatkowe uwagi	-

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 4,00 zł), Tak - pod kociołek (+ 4,00 zł)