

Link do produktu: <https://www.homebrewing.pl/slod-zakwaszajacy-weyermann-niemcy-0-5kg-p-561.html>



## Słód zakwaszający Weyermann® (Niemcy) 0,5kg

Cena	<b>6,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Numer katalogowy	<b>561</b>
Producent	<b>Wayermann</b>

### Opis produktu

Słód zakwaszający służy do obniżenia pH zacieru, co ma na celu efektywniejsze zacieranie (pH optymalne dla działania amylaz), bardziej intensywną fermentację i daje jaśniejszy kolor gotowego piwa. Zaokrągla i zwiększa pełnię smakową piw lekkich. pH 3,4-3,6.

Może stanowić od 0,5 do 10% zasypu podczas zacierania. Stosuje się go do piw w stylu pilsner, weizen, light beer.

Waga	0,5 kg
Kolor	3 - 7 EBC
Rodzaj	słód zakwaszający

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 0,80 zł )