Dane aktualne na dzień: 18-01-2026 17:31

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/termometr-piwowarski-0c-do-100c-31-5cm-p-3158.html

Termometr piwowarski (0C do +100C) 31,5cm

Numer katalogowy	**BR-101600**
Kod producenta	**BR-101600**
Kod EAN	**5908277705060**

Opis produktu

Termometr piwowarski to niezastąpiony gadżet, który przypadnie do gustu zarówno początkującym, jak i zaawansowanym domowym piwowarom! Postaw na produkt wysokiej jakości, który będzie przez lata cieszył Cię niezawodnością i dokładnością!

- **Niezastąpiony w piwowarstwie -** termometr idealnie sprawdzi się podczas dokonywania pomiarów temperatury brzeczki.
- **Wysoka jakość wykonania -** a także precyzyjny pomiar (tolerancja błędu +/- 1C) sprawi, że termometr posłuży Ci przez długi czas!
- **Poręczny w użyciu -** dzięki specjalnemu klipsowi z łatwością zamocujesz termometr i zanurzysz go np. w pojemniku fermentacyjnym czy garnku.
- **Czytelna skala -** pozwala na dokonanie odczytu pomiarów w skali od 0C do +100C, pomocne oznaczenia pomagają zaś w przeprowadzeniu poszczególnych etapów warzenia piwa.
- **Duża wysokość -** długość termometru to, aż ponad 31cm, dzięki czemu z łatwością użyjesz go w styczności z dużymi pojemnikami i garnkami o pojemności nawet 30-40 L!

Warzysz własne piwo? W Twoim wyposażeniu nie powinno zabraknąć tego termometru! Termometr piwowarski umożliwiający dokonanie pomiaru od 0C do +100C pozwoli Ci w prosty, szybki i precyzyjny sposób sprawdzić temperaturę brzeczki w warzonym piwie z precyzją +/- 1C. Termometr jest niezwykle prosty w użyciu. Czytelna skala pozwala na szybki odczyt temperatury, a wygodne oznaczenia ułatwiają kontrolę temperatury na poszczególnych etapach warzenia piwa. Dodatkowo termometr wyposażony jest w klips, który pozwala na łatwe zamocowanie go i zanurzenie np. na garnku lub pojemniku fermentacyjnym. Wysoka jakość wykonania tego urządzenia sprawi, że termometr posłuży Ci przez długi czas, ułatwiając przygotowywanie domowych nastawów na wina oraz piwa!

Termometr na skali posiada 7 oznaczeń, ułatwiających kontrolowanie temperatury podczas zacierania:

44C (10-20 min) - przerwa ferulikowa, typowa dla piw pszenicznych, pozwala na uzyskanie nut goździkowych.

50-52C (10-20 min) - przerwa białkowa – dostarcza drożdżom związków organicznych potrzebnych w trakcie fermentacji. Nie jest wymagana.

62C (15-60 min) - przerwa maltozowa (scukrzanie) – działa głównie beta-amylaza, dzięki której otrzymujemy cukry fermentowalne. Im dłuższa ta przerwa tym otrzymane piwo będzie bardziej wytrawne.

72C (15-60 min) - przerwa dekstrynująca (scukrzanie)- działa głównie alfa-amylaza, wytwarzająca cukry niefermentowalne, poprawiające treściwość i wzmacniające słodycz piwa. Im dłuższa ta przerwa, tym bardziej treściwe, słodowe piwo.

Na smak i wartość alkoholu w piwie głównie znaczenie mają przerwy scukrzające, regulując czas ich trwania, decydujemy jakie piwo otrzymamy. Początkującym piwowarom polecamy scukrzanie w temp 65-67C, w celu otrzymania optymalnej ilości alkoholu oraz treściwości.

Do 80C - temp. inaktywacji enzymów. Podgrzanie powyżej tej temp. może spowodować uwolnienie się dodatkowej skrobi przy zdezaktywowanych enzymach. Skutkiem będzie trwałe zmętnienie brzeczki, szybsze psucie piwa i uwolnienie związków niekorzystnie wpływających na smak piwa.

100C (60 minut) - gotowanie brzeczki/warzenie. Najczęściej na tym etapie przeprowadzane jest chmielenie.