

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-blitz-lager-whc-lab-11g-p-2586.html>



Drożdże dolnej fermentacji BLITZ LAGER WHC Lab 11g

Cena	27,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	WHC Lab

Opis produktu

BLITZ LAGER

Blitz Lager to solidny szczep, który jest w stanie sprostać wymaganiom nowoczesnego browaru i produkować doskonałe piwa wymagające czystego profilu w skróconym czasie, co sprawia, że są to genialne drożdże do produkcji lagerów, łączące rześki, czysty charakter tradycyjnych lagerów z wygodą temperatur fermentacji ale.

Szczep ten został wyselekcjonowany, aby radzić sobie najlepiej w zakresach tzw. hybrydowej fermentacji, eliminując potrzebę kosztownej i czasochłonnej kontroli temperatury i czasu przebywania w fermentorze, typowo związanych z produkcją lagerów, co czyni go bardziej zrównoważoną opcją.

Skorzystaj z wygody, wszechstronności i doskonałości drożdży Blitz lager i wyrusz w podróż do tworzenia efektywnych kosztowo piw.

Polecany do piw w stylu: german lager, kolsch, west cost IPA, Cold IPA

Odfementowanie: 73-77%

Flokulacja: średnioniska

Temperatura fermentacji: 16-20°C

Tolerancja na alkohol: 11%

Dawkowanie: 50-100g/hl

Skład: drożdże

Podczas produkcji drożdży WHC stosowane są najwyższe standardy kontroli jakości. Wykorzystywane są zarówno metody genetyczne/QPCR nowej generacji, jak i metody płytkowe do testowania różnych partii pod kątem wszelkich organizmów przetrwalnikowych. Drożdże WHC to doskonały wybór dla browarów, destylarni czy producentów wina.

Drożdże należy przechowywać w temperaturze do 9°C w suchym miejscu.