Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 18:09

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

Odfermentowanie: 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.