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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-einstein-whc-lab-11g-p-2585.html



Drożdże dolnej fermentacji EINSTEIN WHC Lab 11g

Cena	**22,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

EINSTEIN

Podnieś poziom swojego lagera dzięki naszym drożdżom Einstein German Lager, stworzonym w oparciu o zaufany szczep z banku Weihenstephan. Ten szczep dolnej fermentacji ucieleśnia istotę niemieckiej precyzji warzenia piwa, oferując narzędzie do tworzenia wyróżniających się lagerów.

Einstein jest mistrzem subtelności, z niską produkcją estrów podczas fermentacji, pozwala uwypuklić charakter zastosowanego słodu oraz chmielu.

Niezależnie od tego, czy warzysz tradycyjnego, chmielowego Pilsnera, mocnego Bocka, czy rześkiego Hellesa, nasze drożdże Einstein są Twoim sekretnym składnikiem zapewniającym spójność, jakość i niezrównany smak.

Polecany do piw w stylu: german lager, bock, helles, lager, german pilsner

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 9-16°C
Tolerancja na alkohol: 12%
Dawkowanie: 100-150g/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.