

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-belgian-haze-whc-lab-11g-p-2598.html>



## Drożdże górnej BELGIAN HAZE WHC Lab 11g

Cena	<b>25,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>WHC Lab</b>

### Opis produktu

#### **BELGIAN HAZE**

Szukasz wzorca do witbiera? Oto i one! Drożdże idealne do belgijskich piw, zapewniają przyjemną równowagę przypraw i fenoli, a także niską kwasowość. Dobrze komponują się z pomarańczą, skórką cytrynową i kolendrą.

Polecany do piw w stylu: witbier

Odfermentowanie: 73-77%  
Flokulacja: średnioniska  
Temperatura fermentacji: 18-21°C  
Tolerancja na alkohol: 10%  
Dawkowanie: 50-100 g/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.