

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-farmhouse-vibes-whc-lab-11g-p-2593.html>



## Drożdże górnej FARMHOUSE VIBES WHC Lab 11g

Cena	<b>22,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>WHC Lab</b>

### Opis produktu

#### FARMHOUSE VIBES

Drożdże Farmhouse Vibes Saison, prawdziwy rzemieślniczy klejnot stworzony dla piwowarów, którzy chcą tworzyć wyjątkowe piwa w klimacie farmhouse. Jedną z wyróżniających się cech diastatycznych drożdży Farmhouse Vibes są ich niezwykle fenole i profile estrowe, które nadają piwom urzekający bukiet gumy balonowej, pieprzu i owoców. Te wyraźne smaki są znakiem rozpoznawczym autentycznego charakteru stylu saison. Dodatkowo, drożdże te są mistrzami w produkcji glicerolu, co skutkuje jedwabiście gładkim odczuciem w ustach.

Farmhouse Vibes ucieleśnia ducha rustykalnego, wiejskiego piwowarstwa, pozwalając na tworzenie saisonów i piw kwaśnych, które opowiadają historię wraz z każdym wypitym łykiem.

Polecany do piw w stylu: saison, belgian strong ale

Odfermentowanie: 80+%  
Flokulacja: średnioniska  
Temperatura fermentacji: 19-26°C  
Tolerancja na alkohol: 14%  
Dawkowanie: 50-150 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.