

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-banana-split-hefeweizen-whc-lab-11g-p-2584.html>



Drożdże górnej fermentacji BANANA SPLIT Hefeweizen WHC Lab 11g

Cena	21,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	WHC Lab

Opis produktu

BANANA SPLIT

Poznajcie Banana Split Hefe-Weizen, drożdże, które zmieniają zasady gry w konkurencji produkcji wyjątkowych piw pszenicznych. Ten pochodzący z banku WeiheStephan szczep nie charakteryzuje się tak głęboki stopień odfermentowania jak w przypadku niektórych konkurencyjnych produktów, sprawiając, że Wasze piwo pszeniczne będzie pełne w smaku, a nie puste i wodniste.

Banana Split jest mistrzem w produkcji octanu izoamylu, związku odpowiedzialnego za ten wspaniały bananowy aromat, idealnie zbalansowany przez bardzo subtelne nuty jabłka, goździków i śliwki. To orkiestra owocowych i korzennych aromatów, które tańczą na podniebieniu, tworząc naprawdę wyjątkowe doznania podczas picia piwa. Dla tych, którzy chcą wzmocnić aromat bananów, zalecamy podnieść nieco temperaturę fermentacji.

Drożdże Banana Split Hefeweizen są przepustką do tworzenia piw pszenicznych, które są eksplozją smaku i przyciągają tłumy. Podnieś swoje piwa na wyższy poziom za pomocą tego niezwykłego szczepu drożdży, wyróżniając swoje rzemiosło na tle konkurencji. Nie rób tylko pszenicy, zrób wrażenie z Banana Split.

Polecany do piw w stylu: hefeweizen, dunkelweizen, roggenbier, weizenbock

Odfermentowanie: 73-80%
Flokulacja: średnioniska
Temperatura fermentacji: 19-24°C
Tolerancja na alkohol: 12%
Dawkowanie: 50-150g/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.