Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:39

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



Drożdże górnej fermentacji BELGIAN HAZE WHC Lab 11g

Cena	**25,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

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.