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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-british-pub-ale-whc-lab-11g-p-2587.html



Drożdże górnej fermentacji BRITISH PUB ALE WHC Lab 11g

Cena	**20,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

BRITISH PUB ALE

Poznaj British Pub Ale, sczep drożdży który zawiera w sobie esencję angielskiej tradycji warzenia piwa.

Ten wysoko odfermentowujący szczep ale jest prawdziwym mistrzem toleracji na alhohol, zapewniając, że Twoje piwa osiągną swój pełny potencjał ze spójnymi, wiarygodnymi wynikami. Ponadto wysoka flokulacja British Pub Ale zapewnia krystaliczną kalrowność, zwiększając atrakcyjność wizualną piwa. Od angielskiej IPA, która eksploduje chmielową dobrocią, po bogate i obfite stouty i barleywine, British Pub Ale jest niezachwianą podstawą szerokiej gamy wyspiarskich stylów piwa. Podnieś poprzeczkę z British Pub Ale i pozwól dziedzictwu angielskiej doskonałości piwowarskiej płynąć w Twoich kranach.

Polecany do piw w stylu: pale ale, bitter, IPA, brown ale, red ale, amber ale, stout, imperial stout

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: wysoka
Temperatura fermentacji: 18-22°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.