Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 04:11

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



Drożdże górnej fermentacji FARMHOUSE VIBES WHC Lab 11g

Cena	**22,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

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 niezwykłe 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.