Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-haze-heaven-whc-lab-11g-p-2594.html



Drożdże górnej fermentacji HAZE HEAVEN WHC Lab 11g

Cena	**24,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

HAZE HEAVEN

Podaruj swojej kolejnej IPCE jeden z najbardziej soczystych szczepów na rynku. Haze Heaven jest manifestacją angielskich drożdży górnej fermentacji. Jest esencją klasycznych, brytyjskich stylów z nowoczesnym akcentem. Wyselekcjonowany z myślą o wymaganiach współczesnych stylów piwowarskich. Haze Heaven to wszechstronne narzędzie w rękach piwowara, zapewniające mnóstwo żywych smaków i kuszących aromatów. Szczep ten w szczególny sposób intensyfikuje smaki i aromaty chmielowe, pozwalając zabłysnąć prawdziwej esencji nowoczesnych odmian chmielu.
Począwszy od soczystych owoców tropikalnych po żywe cytrusy i żywiczną sosnę, Haze Heaven uwalnia symfonię chmielowego charakteru. Umiarkowane odfermentowanie tworzy zrównoważone piwo o zbalansowanym ciele i jedwabistej teksturze.

Polecany do piw w stylu: NEIPA, Hazy APA, stout, west coast IPA

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: średniowysoka
Temperatura fermentacji: 18-21°C
Tolerancja na alkohol: 13%
Dawkowanie: 30-100 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.