Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:59

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-hornindal-kveik-whc-lab-11g-p-2596.html



Drożdże górnej fermentacji HORNINDAL KVEIK WHC Lab 11g

Cena	**28,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

HORNINDAL KVEIK

Szczep wywodzący się z bogatej tradycji browarniczej regionu Hornindal w Norwegii. Podobnie jak inne szczepy kveik, Hornindal jest termotolerancyjnym szczepem drożdży, ale wnosi unikalny akcent do warzenia piwa.

Wraz ze wzrostem temperatury wzrasta produkcja estrów owoców tropikalnych, odsłaniając symfonię smaków mandarynki, ananasa i mango, które sprawią, że Twoje piwa będą pełne żywych i egzotycznych nut owocowych. Niezależnie od tego, czy warzysz odważne IPA, orzeźwiające pale ale, czy też zapuszczasz się w świat ciemnych i bogatych imperialnych stoutów, Hornindal stanie na wysokości zadania, dodając do piwa warstwę złożoności, smaku i równowagi.

Podnieś swoje rzemiosło, twórz wyjątkowe smaki i stosuj przyjazne dla środowiska praktyki piwowarskie z drożdżami Hornindal Kveik. To więcej niż drożdże: to przyszłość innowacji w piwowarstwie i zrównoważonego rozwoju.

Polecany do piw w stylu: DIPA, Imperial Stout, IPA, NEIPA, Pale Ale, Porter, Red Ale

Odfermentowanie: 73-80%
Flokulacja: wysoka
Temperatura fermentacji: 28-37°C
Tolerancja na alkohol: 14%
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.