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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lax-whc-lab-11g-p-2589.html



Drożdże górnej fermentacji LAX WHC Lab 11g

Cena	**21,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

LAX

LAX to wszechstronny i niezawodny szczep górnej fermentacji, który został pozyskany z jednego z browarów na Zachodnim Wybrzeżu Stanów Zjednoczonych i jest dziś referencją w browarach rzemieślniczych. Drożdże te słyną z czystego i neutralnego profilu smakowego, co czyni je doskonałym wyborem dla szerokiej gamy stylów piwa. Niezależnie od tego, czy warzysz klasyczne American Pale Ale, chmielowe IPA, mocnego Robust Portera czy ciemne Cascadian Dark Ale, LAX zapewni Ci spójne i powtarzalne rezultaty.

Jednym z kluczowych powodów sukcesu tego szczepu jest zdolność do podkreślania chmielowego charakteru piwa. Jest znany ze swojej niezwykłej zdolności do prezentowania aromatycznych właściwości chmielu, co pozwala prawdziwej esencji wybranych odmian zabłysnąć poprzez zapewnienie czystej bazy. Inne godne uwagi zalety tych drożdży to ich wysoka tolerancja na alkohol oraz wysoki poziom odfermentowania predestynujący do zastosowania w stylach typu west coast.

Polecany do piw w stylu: West Coast IPA, american pale ale, Black IPA, brown ale, red ale, amber ale, robust porter, stout, imperial stout

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: średniowysoka
Temperatura fermentacji: 18-22°C
Tolerancja na alkohol: 13%
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.