

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-omega-dry-lutra-kveik-p-2018.html>



Drożdże górnej fermentacji Omega Dry Lutra Kveik

Cena	79,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2018
Producent	Omega Yeast

Opis produktu

Lutra Kveik jest szczepem który niewiarygodnie szybko fermentuje i daje neutralny profil piw fermentowanych w wysokich temperaturach. Idealny do produkcji (peseudo) lagerów - piw mających czysty profil pomimo fermentacji w temperaturach rzędu 20°C - 35°C. Drożdże te będą też idealnym wyborem do fermentacji bardzo mocnych piw, dzięki wysokiej tolerancji na alkohol

Zakres temperatury fermentacji: 20°C - 35°C

Tolerancja alkoholu: do 15%

Flokulacja: średniowysoka

Odfermentowanie: 75-82%

Kveiki są tak proste w obsłudze, że polecamy je nawet początkującym piwowarom. Zalecana wysoka temperatura fermentacji sprawia, że nie ma konieczności jej dokładnego kontrolowania i spokojnie fermentor może stać w temperaturze pokojowej.