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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-saturated-whc-lab-11g-p-2588.html



Drożdże górnej fermentacji SATURATED WHC Lab 11g

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

Opis produktu

SATURATED

Saturated to najlepszy wybór do tworzenia wszelkich piw typu hazy, w szczególności w stylu New England IPA (NEIPA). Ten szczep drożdży produkuje mocno zamglone, soczyste i owocowe piwo, o miękkim odczuciu w ustach, co jest cechą charakterystyczną każdej rasowej NEIPY. Estry produkowane przez ten szczep wzbogacają smak i aromat piwa, uzupełniając owocowe i tropikalne nuty pochodzące od chmielu. Saturated charakteryzuje się też niższym odfermentowaniem, co oznacza, że pozostawia więcej ekstraktu resztkowego w piwie, dając pełniejsze w odbiorze piwa.

Polecany do piw w stylu: NEIPA, pale ale, IPA, brown ale, red ale, amber ale, stout, imperial stout

Odfermentowanie: 73-77%
Flokulacja: średniowysoka
Temperatura fermentacji: 19-22°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.