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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-the-dubliner-stout-ale-yeast-whc-lab-11g-p-2634.html



Drożdże górnej fermentacji The Dubliner - stout & ale yeast WHC Lab 11g

Cena	**23,99 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

WHC Lab The Dubliner

WHC Lab The Dubliner to suche drożdże górnej fermentacji *Saccharomyces cerevisiae*, przeznaczone przede wszystkim do produkcji tradycyjnych piw irlandzkich i brytyjskich, w których dominującą rolę odgrywa profil słodowy.

Szczep dobrze sprawdza się w piwach z udziałem słodów palonych, harmonijnie równoważąc ich charakter i zapewniając **wytrawny, czysty finisz**, który zwiększa pijalność gotowego piwa.

Drożdże charakteryzują się wysoką tolerancją alkoholu, dzięki czemu nadają się również do fermentacji piw mocnych, o wysokim ekstrakcie początkowym.

Dlaczego warto wybrać The Dubliner?

Idealne do piw o wyraźnym charakterze słodowym

Szczep został opracowany z myślą o tradycyjnych stylach irlandzkich i brytyjskich. Pozwala uzyskać zrównoważony profil fermentacyjny, który dobrze komponuje się z nutami karmelowymi, tostowymi i palonymi pochodzącymi ze słodu.

Wytrawny finisz

Stopień odfermentowania na poziomie 75–80% sprzyja uzyskaniu stosunkowo wytrawnego piwa, bez nadmiernej słodyczy resztkowej.

Wysoka tolerancja alkoholu

Tolerancja alkoholu do 15% obj. umożliwia wykorzystanie drożdży do fermentacji mocnych piw, takich jak Imperial Stout czy inne piwa o wysokim ekstrakcie początkowym.

Dobra flokulacja

Średnio wysoka flokulacja sprzyja opadaniu drożdży po zakończeniu fermentacji, ułatwiając naturalne klarowanie piwa i ograniczając konieczność stosowania dodatkowych środków klarujących.

Powtarzalność fermentacji

Szczep dobrze radzi sobie z fermentacją ciemnych brzeczek, umożliwiając uzyskanie stabilnych i powtarzalnych rezultatów przy zachowaniu odpowiednich warunków procesu.

Zastosowanie

Drożdże The Dubliner polecane są szczególnie do następujących stylów piwa:

- Irish Stout

- Dry Stout
- Porter
- Irish Red Ale
- English Brown Ale
- Imperial Stout
- tradycyjne brytyjskie piwa typu cask ale.

Ze względu na charakterystykę fermentacyjną szczep jest szczególnie polecany do piw, w których istotne jest podkreślenie profilu słodowego, a nie intensywnego aromatu chmielowego.

Charakterystyka

- **Szczep:** *Saccharomyces cerevisiae*
- **Postać:** drożdże suszone
- **Stopień odfermentowania:** 75–80%
- **Zalecana temperatura fermentacji:** 18–22°C
- **Tolerancja alkoholu:** do 15% obj.
- **Dawkowanie:** 0,5–1 g/l
- **Zapotrzebowanie na azot:** średnie
- **Flokulacja:** średnio wysoka
- **Masa netto:** 11 g

Sposób stosowania

Drożdże należy stosować w dawce **0,5–1 g na litr brzeczki**, zgodnie z zaleceniami producenta.

Zalecana temperatura fermentacji wynosi **18–22°C**.

W przypadku piw o wysokim ekstrakcie początkowym należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednią ilość zadawanych drożdży, natlenienie brzeczki oraz dostępność składników odżywczych.