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

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-voss-kveik-whc-lab-11g-p-2597.html



Drożdże górnej fermentacji VOSS KVEIK WHC Lab 11g

Cena	**27,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

VOSS KVEIK

Wznieś swoje piwowarstwo na nowy poziom dzięki naszym norweskim drożdżom Voss Kveik, prawdziwemu klejnotowi wśród szczepów Farmhouse Kveik i ody do tradycji piwowarskich Norwegii w regionie Voss. Ten szczep drożdży jest legendą ze względu na szybkość fermentacji i odporność na wysokie temperatury. Zmniejszone chłodzenie w całym browarze i krótsze czasy kondycjonowania/fermentacji mogą przyczynić się do zwiększenia oszczędności i bardziej zrównoważonych praktyk.

Voss Kveik to więcej niż szczep drożdży; to przełom. Jego wyjątkowa termotolerancja pozwala przekraczać granice warzenia i destylacji, osiągając temperatury nawet do 40°C, co jest unikalną cechą, która otwiera świat możliwości eksperymentowania ze smakiem. Rezultatem jest symfonia pomarańczowych i cytrusowych estrów, tworząca żywe i niezapomniane doznania smakowe, które wyróżniają Twoje piwa. Obniżenie temperatury daje znacznie czystszy profil smakowy, który pasuje do stylów piwa, co czyni go doskonałym szczepem dla prawie wszystkich stylów piwa.

Voss Kveik jest nie tylko dla odważnych; doskonale nadaje się również do warzenia piwa o wysokiej gęstości, z niezwykłą tolerancją ABV i szybkością fermentacji. Od piw farmerskich po eksperymentalne IPA i stouty, Voss Kveik wnosi do browaru odrobinę norweskiej magii.

Polecany do piw w stylu: Amber Ale, Brown Ales, Double IPAs, Imperial Stouts, IPAs, NEIPAs, Pale Ales, Porters, Red Ales, Stouts, West Coast IPAs

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 30-40°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.