

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-norsk-kveik-k1-voss-5g-p-2317.html>



## Drożdże Norsk Kveik K.1 Voss 5g

Cena	<b>45,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Kveik Yeastery</b>

### Opis produktu

Kveik to norweskie drożdże, które tradycyjnie były używane w piwowarstwie farmerskim i przekazywane z ojca na syna przez wiele pokoleń. Znane są z niezwykle szybkiej fermentacji i tworzenia unikalnych smaków i aromatów.

**Te drożdże są produkowane w Norwegii i są prawdziwym Norsk Kveik.**

Voss kveik pochodzi od Sigmund Gjernes z Voss w Norwegii. Voss znajduje się na południe od lodowca Jostedal. Voss było nieco odizolowane od większych miast, ludzie w przeważającej większości zajmowali się rolnictwem i byli samowystarczalni. Dzielili się oni kveikami głównie między sobą, a ze względu na odległość od innych osad kveiki z Voss rzadko były mieszane się z innymi typami.

Główne cechy aromatu produkowanego przez te drożdże to nuty owocowe, głównie pomarańczowy i cytryny. Intensywność aromatu zależy od temperatury fermentacji, im jest ona wyższa tym aromaty są bardziej intensywne.

Voss Kveik to wszechstronne drożdże którymi można fermentować szeroką gamę piw, w tym tradycyjne piwa farmerskie, stouty i portery, piwa sezonowe, IPA i wiele innych. Przy niskich temperaturach zacierania uzyskasz wysokie odfermentowanie i wytrawne piwo, a aromat goździków i anyżu będzie naprawdę wyczuwalny. Użyj swojej wyobraźni, eksperymentuj z nowymi przepisami, a te drożdże Cię nie zawiodą!

#### FERMENTACJA

Voss dobrze fermentuje w temperaturze od 18°C do 42°C. Im wyższa temperatura, tym szybsza fermentacja. W najwyższej temperaturze można spodziewać się zakończenia fermentacji piwa w ciągu 48 godzin. Zalecamy piwowarom dodanie pożywki dla drożdży, aby zapewnić zdrową fermentację.

#### DAWKOWANIE

20 g/hl, czyli saszetka 5g wystarczy na przefermentowanie 25l brzeczki.

Dodać bezpośrednio do brzeczki, rozsypując drożdże na całej powierzchni. Upewnij się, że brzeczka ma temperaturę **powyżej** 20°C. W przypadku fermentacji w temperaturze poniżej 20°C lub fermentacji bardzo mocnych piwa dawkę drożdży należy zwiększyć do 40 g/hl.

#### PRZECHOWYWANIE

Zamknięte opakowanie należy przechowywać w temperaturze poniżej 6°C. Produkt może być transportowany i przechowywany w temperaturze pokojowej przez okres do 1 miesiąca. Otwarte saszetki muszą być ponownie szczelnie zamknięte, przechowywane w suchych warunkach poniżej 6°C i zużyte w ciągu 3 dni. Nie należy używać uszkodzonych saszetek.

Zakres temperatury fermentacji: 18°C - 42°C

Tolerancja alkoholu: do 12%

Flokulacja: średnia

Odfermentowanie: wysokie