Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 11:03

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-norsk-kveik-k14-eitrheim-5g-p-2318.html

Drożdże Norsk Kveik K.14 Eitrheim 5g

Cena	**45,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Producent	**Kveik Yeastery**

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.

Eitrheim kveik pochodzi od Reidara Eitrheima z Tokheim w Norwegii. Tokheim znajduje się w pobliżu Oddy, w samym sercu Hardangerfjord i obok Parku Narodowego Folgefonna. Drożdże są przekazywane od pokoleń, a Reidar otrzymał je od swojego dziadka.

Eitrheim kveik daje niesamowity smak dojrzałej gruszki, śliwki, rodzynek i miodu. Drożdże te są bardzo wszechstronne i mogą być stosowane w różnych rodzajach piwa, takich jak IPA, Pale Ale, NEIPA, stouty i portery.

Eitrheim 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
Eitrheim 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: niska
Odfermentowanie: wysokie