

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-norsk-kveik-k22-stalljen-5g-p-2320.html>



## Drożdże Norsk Kveik K.22 Stalljen 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.**

Stalljen kveik pochodzi od Stiga Seljeseta z Hornindal w Norwegii. Hornindal znajduje się na północ od lodowca Jostedal. W przeszłości głównym przemysłem w Hornindal było rolnictwo i kucie kos. Farma Seljeset była tradycyjną samowystarczalną farmą hodującą zwierzęta. Nazwa Stalljen oznacza stajnię i pochodzi od starej stajni, w której obecnie znajduje się prywatny pub i browar.

W smaku i aromacie wyczuwalne są nuty jabłek i dojrzałych owoców oraz goździków i anyżu. Intensywność jest średnia do wysokiej przy wysokich temperaturach fermentacji, a w niższych temperaturach będzie mniej intensywny i otrzymasz przyjemne i rześkie piwo podobne do lagera.

#### FERMENTACJA

Stalljen dobrze fermentuje w temperaturze od 8°C do 38°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: 8°C - 38°C

Tolerancja alkoholu: do 12%

Flokulacja: wysoka

Odfementowanie: średnie