Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 01:51

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-norsk-kveik-k9-ebbegarden-5g-p-2319.html



Drożdże Norsk Kveik K.9 Ebbegarden 5g

Cena	**39,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 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.

Ebbegarden kveik pochodzi z farmy Ebbegarden w Stordal w Norwegii. W Ebbegarden tradycyjnie uprawia się owoce i uważa się, że to właśnie one są źródłem owocowego smaku tych konkretnych kveików. W epoce Wikingów łagodny klimat sprawił, że wielu wikingów osiedliło się w Stordalen, aby łowić ryby i uprawiać ziemię, a pierwszy kościół został zbudowany w 1100 roku. Piwo i inne alkohole odgrywały ważną rolę w czasie uroczystości i spotkań z okazji narodzin, bierzmowania i pogrzebów, a ludzie robili własne piwo fermentowane kveikami specjalnie na te spotkania.

Smak i aromat produkowany przez te drożdże to owoce tropikalne. Intensywność jest średnia w wysokich temperaturach fermentacji, a w niższych temperaturach będzie mniej intensywna. Ebbegarden wzmacnia goryczkę i zaleca się ustawienie niższego IBU.

FERMENTACJA
Ebbergarden dobrze fermentuje w temperaturze od 18°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: 18°C - 38°C
Tolerancja alkoholu: do 12%
Flokulacja: średnia
Odfermentowanie: wysokie