

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp518-opshaug-kveik-ale-p-1889.html>



White Labs WLP518 Opshaug Kveik Ale

Cena	44,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Producent	White Labs

Opis produktu

Szczep kveik wyizolowany z kultury, która należała do Haralda Opshauga, piwowara z miejscowości Stranda w Norwegii. Szczep ten został pierwotnie użyty w latach 90. do produkcji kilku piw typu kornol. Daje czysty profil smakowy i toleruje temperatury do 35°C, kończąc fermentację w ciągu trzech do czterech dni. Szczep ten jest stosunkowo neutralny smakowo sprawdzi się przy produkcji mocno nachmielonych piw w stylu IPA i APA.

Odfementowanie: 70-80%
Flokulacja - wysoka
Temperatura fermentacji: 25-35°C
Zawartość: 40 ml

Kveiki są tak proste w obsłudze, że polecamy je nawet początkującym piwowarom. Zalecana wysoka temperatura fermentacji sprawia, że nie ma konieczności jej dokładnego kontrolowania i spokojnie fermentor może stać w temperaturze pokojowej.

Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

Nie dajemy gwarancji, na prawidłową pracę drożdży! Prosimy o rozważne zakupy i zaznajomienie się z instrukcjami dotyczącymi ich użycia. Nie przyjmujemy reklamacji dotyczących powolnego startu drożdży, nie podjęcia pracy przez drożdże lub nieprawidłowych cech organoleptycznych piwa fermentowanego drożdżami White Labs.