

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp520-o-sigmund-kveik-p-2369.html>



White Labs WLP520-O Sigmund Kveik

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	White Labs

Opis produktu

WLP519 Stranda Kveik są to kveiki udostępnione przez Sigmunda Gjernesę z Voss w Norwegii. Znane są również pod nazwą Voss Kveik. Piwa fermentowane tymi kveikami charakteryzują się aromatem pomarańczy, skórki pomarańczowej. Mogą być wykorzystywane do fermentacji mocno chmielonych piw.

Polecany do piw w stylu:

- American IPA
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Double IPA
- Hazy/Juicy IPA
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout

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.

Odfermentowanie: 75-83%

Flokulacja: średnia do wysokiej

Temperatura fermentacji: 22-37°C

Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (8-12%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 13.06.2024

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.