

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp521-o-hornindal-kveik-ale-p-1887.html>



## White Labs WLP521-O Hornindal Kveik Ale

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>79,90 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>      |
| Numer katalogowy | <b>1887</b>       |
| Producent        | <b>White Labs</b> |

### Opis produktu

Hornindal to szczep produkujący intensywne aromaty tropikalne z nutą świeżej mandarynki, mango, ananasa. Szczep idealnie sprawdzi się przy fermentacji piw nachmielonych nowofalowymi chmielami o owocowym zapachu - APA, IPA, NEIPA, Hazy IPA, White IPA

Hornindal mają wysoką tolerancję na alkohol 10 do 15%.

Odfermentowanie: 75-82%

Flokulacja: wysoka

Temperatura fermentacji: 22-37°C

Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości: 25.08.2025**

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!**

Zalecane użycie

To proste! Zhomogenizuj i zdezynfekuj saszetkę, a następnie przekręć nakrętkę i zadaj!

#### White Labs PurePitch™ Next Generation

Saszetka PurePitch™ Next Generation jest innowacyjnym produktem. Opakowanie składa się z dwuwarstwowej folii, która selektywnie przepuszcza gazy. Technologia ta pozwoliła znacznie zwiększyć żywotność i trwałość drożdży.

**Każda saszetka zawiera 7,5milona komórek drożdżowych na ml.**

Użyj jednej saszetki do zaszczeplenia 19 l brzeczki.

Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze ( $\leq 16^{\circ}\text{C}$ ) lub jeśli fermentujesz brzeczke o wysokim ekstrakcie ( $\geq 18^{\circ}\text{P}$ ), użyj 2 saszetek na 19 l.

W przypadku, fermentacji mocnych lagerów użyj 3 saszetek na 19 l.

Do dokładnych wyliczeń ilości potrzebnych drożdży możesz użyć kalkulatora <https://yeastman.com/calculator>

Jeśli chcesz mieć pewność, że nawet podczas upałów drożdże zachowają właściwą temperaturę podczas całego czasu transportu, zalecamy dokupienie [wkładu chłodzącego](#), znajdziesz, go w zakładce "akcesoria".

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.

