

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



WYPRZEDAŻ White Labs WLP521-O Hornindal Kveik Ale

Cena	49,90 zł
Cena poprzednia	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1887
Producent	White Labs

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: 30.12.2025

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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczerpienia 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.