Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:33

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-white-labs-wlp066-dry-london-fog-ale-11-g-p-2516.html



Drożdże górnej fermentacji White Labs WLP066 Dry London Fog Ale 11 g

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

Rewelacyjne drożdże White Labs WLP 066 London Fog teraz w wersji suchej!

Drożdże WLP066 London Fog to najpopularniejszy szczep do Hazy/Juicy IPA. Szczep ten zapewnia aromaty ananasa i czerwonego grejpfruta, z równowagą chmielową i resztkową słodyczą, co skutkuje aksamitnym odczuciem w ustach.

Polecany do piw w stylu
• American IPA
• Barleywine
• Blonde Ale
• Brown Ale
• Double IPA
• English Bitter
• English IPA
• Hazy/Juicy IPA
• Imperial Stout
• Old Ale
• Pale Ale
• Porter
• Red Ale
• Scotch Ale
• Stout

Odfermentowanie: 75-82%
Flokulacja: średnioniska
Temperatura fermentacji: 17-21°C
Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)