Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 17:11

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp001-o-california-ale-p-2204.html



White Labs WLP001-O California Ale

Cena	**79,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

Ten szczep był pierwszym szczepem drożdży wyprodukowanym przez White Labs w 1995 roku. To nasze najlepiej sprzedające się drożdże tej firmy, znane z czystych smaków i bezproblemowej fermentacji. Znany jest z zastosowania w piwach gdzie akcent położony jest na chmielowość, podkreśla aromaty i smaki chmielu oraz dobrze odfermentowuje, nawet w przypadku piw o dużej gęstości. Szczep ten może być stosowany w prawie każdym stylu piwa, od IPA do porteru, a nawet kölsch.

Polecany do piw w stylu:

- American IPA
- American Wheat Beer
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- California Common
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout
- Sweet Mead

Odfermentowanie: 73-85%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 20-23°C
Tolerancja na alkohol: wysoka (10-15%)
Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 22.12.2026

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 zaszczepienia 19 l brzeczki.
Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze (≤16°C) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie (≥ 18°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.