

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 portera, 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

Odfementowanie: 73-85%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-23°C

Tolerancja na alkohol: wysoka (10-15%)

Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 09.10.2026

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 7,5miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczenia 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.