

Dane aktualne na dzień: 30-09-2026 00:19

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp002-o-english-ale-p-2615.html>



White Labs WLP002-O English Ale

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

Opis produktu

Drożdże WLP002 English Ale to klasyczny szczep ESB pochodzący z jednego z największych, niezależnych browarów w Anglii. Chociaż tradycyjnie stosuje się je do piw typu ale w stylu angielskim, w tym mildów, bitterów, porterów i stoutów, idealnie nadają się również do piw typu pale ale i IPA w stylu amerykańskim.

Resztkowa słodycz podkreśla charakter słoðu wraz z łagodnymi owocowymi estrami, nadając złożoności smakowi i aromatowi gotowych piw.

Ze względu na wysoką flokulację tego szczepu często występuje niewielka produkcja diacetylu.

Polecany do piw w stylu:

- American IPA
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Double IPA
- English Bitter
- English IPA
- Hazy/Juicy IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout

Odfermentowanie: 63-70%

Flokulacja: bardzo wysoka

Temperatura fermentacji: 18-20°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 25.01.2027

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 brzeczkę 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.