Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 00:54

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 słodu 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 26.04.2027

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 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.