

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp004-o-irish-ale-p-1961.html>



White Labs WLP004-O Irish Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1961
Producent	White Labs

Opis produktu

Drożdże pozyskane z jednego z najstarszych browarów produkujących stouty. Szczep ten nadaje piwu delikatne nuty owocowe.
Doskonały wybór do fermentacji piw w stylu Stout, Irish Red Ale, Brown Porter, Pale Ale, a także całej gamy piw górnej fermentacji.

Odfermentowanie: 69-74%
Flokulacja: średnio-wysoka
Temperatura fermentacji: 18-20°C
Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 08.07.2024

Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

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.