

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp007-o-dry-english-ale-p-1919.html>



White Labs WLP007-O Dry English Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1919
Producent	White Labs

Opis produktu

Szczep znany z wysokiego odfermentowania i wysokiej tolerancji na alkohol. Nie pozostawia w piwie zbyt wiele słodowej słodyczy. Jest dobrym wyborem do piw mocnych, dobrze odfermentowanych i o czystym profilu. Polecany szczególnie do dobrze nachmielonych amerykańskich i angielskich piw.

Szczep odpowiedni do fermentacji:

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- English Bitter
- English IPA
- Gin
- Hazy/Juicy IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Sake
- Scotch Ale
- Stout
- Sweet Mead
- Vodka
- Whiskey

Odfermentowanie: 70-80%

Flokulacja: średnia do wysokiej

Temperatura fermentacji: 18-21°C

Tolerancja alkoholu: średnia do wysokiej (8-12%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 08.03.2027

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 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.