Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:36

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp013-o-london-ale-p-2616.html

White Labs WLP013-O London Ale

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

Opis produktu

Drożdże WLP013 London Ale nadają piwu charakterystyczne nuty dębowe, owoców pestkowych, co czyni je idealnym szczepem do klasycznych brytyjskich stylów piwnych — od rześkich pale ale i tradycyjnych bitterów, po ciemne, słodowe brown ale i portery.

Fermentacja przebiega czysto, z niską zawartością diacetylu i minimalną produkcją siarki, dzięki czemu charakter słodu i chmielu z receptury bazowej pozostaje na pierwszym planie.

Polecany do piw w stylu:

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- English Bitter
- English IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout
- Sweet Mead

Odfermentowanie: 67-75%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 19-22°C
Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (8-12%)
Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 18.01.2027

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 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.