

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp023-burton-ale-p-2240.html>



## White Labs WLP023 Burton Ale

Cena	<b>79,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>White Labs</b>

### Opis produktu

Szczep ten pochodzi z Burton upon Trent w Anglii, czyli kolebki IPA. Szczep ten wytwarza subtelny owocowy profil estrowy, który można opisać jako nuty jabłka, miodu i gruszki. W tle wyczuwalne są lekkie nuty siarkowe. Doskonali do stosowania w chmielowych stylach amerykańskich i angielskich, takich jak pale ales, bitters i ambers. Może być również alternatywą dla WLP001 California Ale Yeast®.

Polecany do piw w stylu:

- American IPA
- Brown Ale
- California Common
- Double IPA
- English Bitter
- English IPA
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout

Odfermentowanie: 72-78%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-23°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości 12.05.2025**

**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.