Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 18:01

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



White Labs WLP023 Burton Ale

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

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. Doskonały 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 08.03.2027

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.