

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp060-american-ale-yeast-blend-p-1918.html>



# White Labs WLP060 American Ale Yeast Blend

Cena	<b>44,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Producent	<b>White Labs</b>

## Opis produktu

Blend trzech różnych szczepów drożdży idealny do fermentacji piw w różnorodnych amerykańskich stylach piwnych. Blend ten produkuje piwa o czystym charakterze, zbliżonym do lagerów, co w połączeniu z wysokim odfermentowaniem pozwala zaakcentować goryczkę i chmielowy aromat piwa. Blend może produkować nieco aromatów siarkowych podczas fermentacji burzliwej.

Szczep odpowiedni do fermentacji piw w stylu:

- American IPA
- Blonde Ale
- California Common
- Cider
- Cream Ale
- Double IPA
- Dry Mead
- Pale Ale
- Sweet Mead

Odfermentowanie: 72-80%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-22°C

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

Zawartość: 40 ml

**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.