

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp077-o-tropical-yeast-blend-p-2248.html>



White Labs WLP077-O Tropical Yeast Blend

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

Opis produktu

WLP077 Tropical Yeast to blend szczepów drożdży niemodyfikowanych genetycznie, które wspomagają biotransformację chmielu i zapewniają balans smaków i aromatów tropikalnych, takich jak marakuja, grejpfrut i mango. Idealne do NE IPA, Hazy / Juicy IPA.

Blend wyselekcjonowany, by wspomóc uwalnianie tioli odpowiedzialnych za tropikalne aromaty.

- Odfermentowanie: 75%-82%
- Flokulacja: niska
- Zalecana temperatura fermentacji: 17-23°C
- Tolerancja alkoholu: średnia do wysokiej (8 - 12%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 17.06.2025

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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczeplenia 19 l brzezki.

Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze ($\leq 16^{\circ}\text{C}$) lub jeśli fermentujesz brzezkę 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.