

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



## White Labs WLP077-O Tropical Yeast Blend

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

### 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 18.08.2026**

**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 7,5miliona komórek drożdżowych na ml.**

Użyj jednej saszetki do zaszczepienia 19 l brzeczki.

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