Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 02:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp090-o-san-diego-super-p-2485.html



White Labs WLP090-O San Diego Super

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

Opis produktu

WLP090-O San Diego Super, to szczep o niskiej produkcji estrów, znany z szybkiej fermentacji i wytwarzania neutralnego smaku i aromatu podobnego do WLP001 California Ale Yeast. Ze względu na wysokie odfermentowanie, szczep ten produkuje bardzo wytrawne piwa ze zwiększoną wyczuwalną goryczką. Ma również wysoką tolerancję na alkohol, dzięki czemu nadaje się do różnych stylów piwnych i innych napojów, od podwójnych IPA do barleywines, cydry i miody pitne. Jest to świetny, wszechstronny szczep domowy, idealny dla browarów produkujących piwa z dużą ilością chmielu.

Odpowiedni do fermentacji piw takich jak:

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout
- Sweet Mead

Odfermentowanie: 76-83%+
Flokulacja: średnia do wysokiej
Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)
Temperatura fermentacji: 18-20°C
Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości: 03.05.2027

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 7,5milona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczepienia 19 l brzeczki.
Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze (≤16°C) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie (≥ 18°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.