

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp099-super-high-gravity-ale-p-1973.html>



White Labs WLP099 Super High Gravity Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1973
Producent	White Labs

Opis produktu

Jeśli tylko stworzymy odpowiednie warunki fermentacji drożdże te mogą fermentować do 25% alkoholu. Im wyższy jest ekstrakt brzezki podstawowej tym więcej estrów powstanie podczas fermentacji. Charakter słodowy może być dominujący przy lekkich piwach. Aby osiągnąć >25% alkoholu, cukier musi być podawany w trakcie fermentacji.

Polecany do fermentacji:

- Barleywine
- Dessert Wine
- Gin
- Imperial Stout
- Vodka

Odfermentowanie: 80-100%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 18-20°C

Tolerancja na alkohol: bardzo wysoka (15%+)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 08.10.2026

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 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.