Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:25

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp300-organic-hefeweizen-p-2017.html



White Labs WLP300 Organic Hefeweizen

Cena	**79,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2017**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

Szczep przeznaczony do produkcji klasycznych bawarskich piw pszenicznych (Hefe-weizen, Weissbier). Produkuje charakterystyczne nuty banana i goździka oraz nadaje piwu pożądaną mętność.
Szczep może być używany do piw w stylu: Weissbier, Dunkelweizen, Weizenbock, Roggenbier.

Odfermentowanie: 72-76%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 20-22°C
Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)
Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 08.03.2027

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.