

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp400-belgian-wit-ale-p-2367.html>



White Labs WLP400 Belgian Wit Ale

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

Opis produktu

Ten szczep jest najlepszym wyborem do fermentacji piw w stylu Witbier/ Bier Blanche. Produkuje fenole, które dobrze komponują się z ziołowymi i owocowymi dodatkami. Dzięki dość wysokiemu odfermentowaniu i niższemu pH po fermentacji tym szczepem w porównaniu do szczepów angielskich, czy amerykańskich, piwo sprawia wrażenie bardziej rześkiego.

Polecany do piw w stylu:

- Belgian Pale Ale
- Belgian Tripel
- Cider
- Saison
- Witbier

Odfermentowanie: 74-78%

Flokulacja: niska do średniej

Temperatura fermentacji: 19-23°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczerpienia 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.