

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp500-o-monastery-ale-p-2368.html>



White Labs WLP500-O Monastery Ale

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

Opis produktu

WLP500 Monastery Ale to szczep pochodzący z belgijskiego klasztoru. Ze względu na wysoką tolerancję na alkohol szczep ten jest idealny do belgijskich quadów, tripli i dubbeli. Wytwarza charakterystyczne nuty śliwki i wiśni z nutą gumy balonowej. Niższe temperatury fermentacji (18-19°C) skutkują mniej owocowymi i bardziej naturalnymi piwami.

Polecany do piw w stylu:

- Belgian Dark Strong Ale
- Belgian Dubbel
- Belgian Pale Ale
- Belgian Tripel
- Biere de Garde
- Cider

Odfermentowanie: 75-80%

Flokulacja: niska do średniej

Temperatura fermentacji: 18-22°C

Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (10-15%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości: 14.09.2026

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 zaszczipienia 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.

