

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp530-o-abbey-ale-p-2363.html>



White Labs WLP530-O Abbey Ale

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

Opis produktu

WLP530 Abbey Ale jest to tradycyjny belgijski szczep klasztorny, idealny do stosowania w dubbelach, tripelach i belgijskich mocnych piwach. Wytwarza estry owocowe kojarzące się z wiśniami, śliwkami i gruszkami.

Polecany do piw w stylu:

- Belgian Dark Strong Ale
- Belgian Dubbel
- Belgian Pale Ale
- Belgian Tripel

Odfermentowanie: 75-80%

Flokulacja: średnia do wysokiej

Temperatura fermentacji: 19-22°C

Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (8-12%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości: 19.10.2026

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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczeplenia 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.