

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp545-o-belgian-strong-ale-p-2326.html>



# White Labs WLP545-O Belgian Strong Ale

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>79,90 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>7 dni</b>      |
| Numer katalogowy | <b>1973</b>       |
| Producent        | <b>White Labs</b> |

## Opis produktu

Pochodzący z regionu Ardenów w Belgii, klasyczny szczep drożdży wytwarza umiarkowaną ilość estrów i fenoli, często opisywanych jako suszona szałwia i czarny pieprz. Wysokie odfermentowanie skutkuje wytrawnym finiszem, idealnym dla piw o wysokiej gęstości. Szczep ten jest zalecany do ciemnych, mocnych piw typu ales, abbey ales i sezonowych specjalów, takich jak belgijskie piwa świąteczne.

Polecany do fermentacji:

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

Odfermentowanie: 78-85%  
Flokulacja: średnia  
Temperatura fermentacji: 19-22°C  
Tolerancja na alkohol: bardzo wysoka (15%+)  
Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości 09.05.2024**

**Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!**

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.