

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

White Labs WLP545-O Belgian Strong Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1973
Producent	White Labs

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 22.09.2025

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 zaszczipienia 19 l brzeczki.

Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze ($\leq 16^{\circ}\text{C}$) lub jeśli fermentujesz brzeczkę 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.

