

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp550-o-belgian-ale-p-2065.html>



White Labs WLP550-O Belgian Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	2065
Producent	White Labs

Opis produktu

White Labs WLP550 Belgian Ale to bardzo wyrazisty szczep wytwarzający fenolowe smaki i aromaty przypominające goździki, ziele angielskie i pieprz. Ma średnią do wysokiej tolerancję na alkohol i jest idealny do wielu klasycznych belgijskich stylów piwnych, w tym saisonów, witbierów, blondów i piw ciemnych.

Polecany do fermentacji:

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

Odfermentowanie: 78-85%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 10-13°C
Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (8-12%)
Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 28.06.2024

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.