

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 | Zapytaj o dostępność |
| Czas wysyłki | 3 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

Odfementowanie: 78-85%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-26°C

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

Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 22.06.2026

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 7,5milion 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.